

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Основи производње готове хране			
Наставник: Марија Р. Јокановић			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Упознавање студената са карактеристикама основних сировина и технолошким операцијама у производњи готове хране, уз поштовање начела хигијене и управљања операцијама припреме сировине које утичу на квалитет производа.			
Исход предмета			
Стварање високообразованих стручњака способних за рад у индустрији производње готове хране, као и у пројектним, стручним, научним и образовним установама које се баве овом проблематиком.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појам и подела индустријски произведене хране. Одабир основних сировина за производњу готових јела. Функционална својства и употреба прехранбених адитива и беланчевинастих производа у производњи готове хране. Употреба зачина, зачинског биља, зачинских смеша и екстраката зачина. Принципи основних поступака топлотне обраде, опрема и уређаји. Основни принципи и примена микроталаса у индустрији готове хране. Припрема сировина за топлотну обраду. Промене на основним компонентама током топлотне обраде. Производња и квалитет жита за доручак			
<i>Практична настава</i>			
Одређивање квалитета основних сировина за производњу готове хране. Израчунавање потребних и дозвољених количина адитива за производњу хране. Упознавање са карактеристикама најчешће коришћених алтернативних заслађивача, зачина и беланчевинастих производа. Праћење промена основних сировина током топлотне обраде. Утицај времена и додатака на загревање намирница применом микроталаса.			
Литература			
М. Јокановић, Практикум из технологије готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.			
В. Олушки, "Технологија готових јела" Технолошки факултет, Нови Сад, 1988.			
С. Тојагић, М. Мирилов "Храна - значај и токови у организму", Матица српска, 1998			
С. Грујић, "Прехрамбени адитиви, функционална својства и примјена", Технолошки факултет, Банја Лука, 2005			
М. Гугушевић-Ђаковић "Индустријска производња готове хране", Научна књига, Београд, 1989.			
Ј. Попов-Раљић "Технологија и квалитет готове хране" Технолошки факултет Нови Сад, 1999.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и			
семинарски рад	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			