

Табела 5.2 Спецификација предмета

<b>Студијски програм : Прехрамбено инжењерство</b>			
<b>Назив предмета: Основи производње готове хране</b>			
<b>Наставник: <a href="#">Наталија Р. Цинић</a>, <a href="#">Марија Р. Јокановић</a></b>			
<b>Статус предмета: Обавезни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 3</b>			
<b>Услов: Нема</b>			
<b>Циљ предмета</b> 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.			
<b>Исход предмета</b> 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.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Појам и подела индустријски произведене хране. Одабир основних сировина за производњу готових јела. Функционална својства и употреба прехрамбених 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.			
<b>Литература</b> 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, Бања 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.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 1</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	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.....			