

Табела 5.2 Спецификација предмета

<b>Студијски програм : Прехрамбено инжењерство</b>			
<b>Назив предмета: Индустриска производња готове хране</b>			
<b>Наставник: <a href="#">Марија Р. Јокановић</a></b>			
<b>Статус предмета: Обавезни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 6</b>			
<b>Услов: Нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са технолошким операцијама у индустријској производњи готове хране, уз поштовање начела хигијене и управљања операцијама припреме сировине које утичу на квалитет финалног 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>			
Технолошки поступак производње супа, умака и концентрата. Технолошки поступци производње и чувања дехидрисане хране. Поступци обликовања, нарезивања, уситњавања, маринирања, омекшавања и панирања сировина. Производња дечије хране на бази млека, екстракта жита, поврћа и меса за различите узрасте деце. Замена главним јелима (ХМР). Поступак производње «fast food». Производња и својства квалитета напитака за уживања (кафа и чај). Начини реконституције јела, подгревање, служење. Специфичности фабрике готових јела, одређивање критичних контролних тачака и елементи НАССР плана.			
<i>Практична настава</i>			
Провера квалитета дехидрираних супа, сензорска оцена, одређивање садржаја натријум – глутамината, креатинина и натријум-хлорида. Примена поступка маринирања у припреми пилећег меса. Примена поступка панирања у припреми производа од меса и поврћа. Одређивање квалитета дечије хране. Одређивање енергетске вредности. Анализе сировог и топлотно обрађеног зрна кафе. Карактеристике и сензорна својства различитих напитака кафе и чаја. Технолошки прорачуни и материјални биланси у производњи готових јела. Провера квалитета и декларације комерцијалних полуприпремљених и припремљених готових јела.			
<b>Литература</b>			
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 "Збирка задатака из технологије меса и технологије готових јела" Технолошки факултет Нови Сад, 1986.			
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: 3</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		