

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:		Основне академске студије		
Назив предмета:		Контрола квалитета у технологијама уља и масти, воћа и поврћа и готове хране		
Наставници:		Етелка Б. Димић, Александра Н. Тепић, Наталија Р. Џинић		
Статус предмета:		Изборни за модул Контрола квалитета		
Број ЕСПБ:		7		
Услов:		Нема		
Циљ предмета				
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О УТИЦАЈУ ПАРАМЕТАРА ТЕХНОЛОШКИХ ПОСТУПАКА НА КВАЛИТЕТ МЕЃУФАЗНИХ, СПОРЕДНИХ И ФИНАЛНИХ ПРОИЗВОДА, УПОЗНАВАЊЕ СИРОВИНА, СТИЦАЊЕ ЗНАЊА ИЗ ОБЛАСТИ ПРОПИСА И СТАНДАРДА И УПОЗНАВАЊЕ СА СПЕЦИФИЧНИМ МЕТОДАМА ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА ТЕХНОЛОГИЈА УЉА И МАСТИ, ВОЋА И ПОВРЋА И ГОТОВЕ ХРАНЕ.				
Исход предмета				
САВЛАДАВАЊЕ НЕОПХОДНИХ ЗНАЊА И ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТРУЧЊАКА ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА У ОБЛАСТИ ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ УЉА И МАСТИ, ВОЋА И ПОВРЋА И ГОТОВЕ ХРАНЕ.				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Дијаграми токова технолошких процеса са критичним контролним тачкама у технологијама јестивих нерафинисаних и рафинисаних уља, маргарина и мајонеза и сродних производа. Листа основних и лимитирајућих додатака. Параметри и критеријуми квалитета биљних уља и масти и сродних производа. Законска регулатива. Опис производа. Класификација и основни хемијски састав воћа и поврћа; пектинске материје, бојене материје, адитиви и помоћне сировине у преради воћа и поврћа и производњи сокова и освежавајућих безалкохолних пића; производи од воћа, производи од поврћа, сокови од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића - основе технолошких процеса производње и захтеви квалитета према важећој законској регулативи. Дијаграми токова технолошких процеса са критичним контролним тачкама у полуприпремљене и припремљене готове хране од намирница биљног порекла. Параметри и критеријуми квалитета полуприпремљене и припремљене готове хране. Законска регулатива. Опис производа.				
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>				
Испитивање основних показатеља квалитета јестивих нерафинисаних и рафинисаних биљних уља и масти, маргарина и мајонеза и сродних производа, производа од воћа и поврћа и готове хране.				
Литература				
1. Е. Димић: Хладно цеђена уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. 2. Е. Димић, Ј. Туркулов: Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 3. Никетић-Алексић Г. (1988): Технологија воћа и поврћа, Научна књига, Београд. 4. Врачар Љ. (2001): Приручник за контролу квалитета свежег и прерађеног воћа, поврћа и печурки и освежавајућих безалкохолних пића. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. 5. Тепић А. (2012): Бојене материје воћа и поврћа. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. 6. Ј. Попов-Раљић: Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 7. М. Гугушевић-Ђаковић: Индустријска производња готове хране, Научна књига, Београд, 1989. 8. И. Станковић: Услови употребе адитива, декларисање и обележавање намирница, Законска регулатива, Министарство за унутрашње економске односе државне заједнице СЦГ, 2004.				
Број часова активне наставе			Остали часови	
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:		Студијски истраживачки рад:
4	-	4	-	-
Методe извођења наставе				
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, аудиторне и лабораторијске вежбе и вежбе у индустријским погонима.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит	поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама активност у току предавања		5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе		25		
Колоквијум I		20		
Колоквијум II		20		