

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране	
Наставници:		Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Илићић, Владимир М. Томовић, Наталија Р. Џинић	
Статус предмета:		Изборни за модул Контрола квалитета	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Усвајање знања о утицају параметара технолошких поступака на квалитет међуфазних, споредних и финалних производа технологија конзервисане хране; Упознавање сировина технологија конзервисане хране; Стицање знања из области прописа, нормативних аката и стандарда за производе технологије конзервисане хране; Упознавање са специфичним методама за контролу квалитета производа из: технологије меса и производа од меса, технологије млека и производа од млека и технологије готове хране у циљу формирања високообразованих стручњака за рад у установама за контролу квалитета меса, млека и готове хране.			
Исход предмета			
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за контролу квалитета у области технологије меса, млека и готове хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Контрола квалитета у технологији производње и прераде меса. Производња меса. Објекти за производњу меса. Дијаграми токова технолошких процеса производње меса са критичним и критичним контролним тачкама. Опис производа, параметри и критеријуми квалитета полутки, меса и споредних производа. Подела и карактеризација производа од меса. Објекти за прераду меса. Листа основних, додатни и лимитираних ингридијенција. Дијаграми токова технолошких процеса производње основних група производа од меса са критичним и критичним контролним тачкама. Параметри и критеријуми квалитета производа од меса. Дијаграми токова технолошких процеса са критичним и критичним контролним тачкама: течних млечних производа, сирева и топљених сирева, концентрованих и сушених млечних производа. Опис технологије, параметри и критеријуми квалитета млечних производа Контрола квалитета у технологији готове хране. Појам и подела индустријски произведене готове хране. Дијаграми токова технолошких процеса производње полуприпремљене и припремљене готове хране од меса, предјела, супа, и главних јела са критичним и критичним контролним тачкама. Параметри и критеријуми квалитета производа готове хране.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Сензорно и инструментално одређивање параметара квалитета свежег меса. Одређивање садржаја хидроксипролина, нитрита и хлорида у производима од меса. Квалитативно доказивање компонената млека. Физичко-хемијске и сензорне анализе млечних производа. Испитивање квалитета супа и додатака јелима. Одређивање садржаја појачивача ароме и садржаја креатина у готовој храни.			
Литература			
1. Р. Реде, Љ. Петровић: Технологија меса и наука о месу, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997. 2. HACCP in the meat industry, Edited by Martyn Brown, CRC Press, Woodhead publishing limited, 2002. 3. Љ. Тратник, Р. Божанић: Млијеко и млијечни производи, Хрватска Мљекарска Удруга, Загреб, 2012. 4. М. Царић: Технологија концентрованих и сушених млечних производа, Научна књига, Београд, 1990. 5. М. Царић, С. Милановић: Топљени сир, Наука, Београд, 1997. 6. Ј. Попов-Раљић: Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 4	Вежбе: 4	Други облици наставе: 4	
Студијски истраживачки рад:			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	30	Усмени испит	30
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		