

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
<b>Назив предмета:</b>		<b>Основе производње готове хране</b>	
<b>Наставник:</b>		<b>Наталија Р. Џинић</b>	
Статус предмета:		Обавезан за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		3	
Услов:		Нема	
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са технолошким операцијама у производњи готове хране, уз поштовање начела хигијене и управљања операција.			
<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. Својства и одабир сировина за производњу готових јела. Основни састојци и додаци. Функционална својства и употреба прехранбених адитива у производњи готове хране. Основе производње зачина и беланчевинастих производа. Употреба зачина, зачинског биља, зачинских смеша и екстраката зачина у готовој храни. Поступци топлотне обраде, опрема и уређаји. Основни принципи и примена микроталаса у индустрији готове хране. Припрема различитих сировина за топлотну обраду. Промене на основним компонентама током топлотне обраде. Производња жита за доручак (муслија и снек производа).			
<i>Практична настава</i>			
Лабораторијске, аудиторне и погонске вежбе. Упознавање и анализа резултата из савремене научне литературе из области технологије готове хране. Прорачуни у технолошком процесу производње.			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Б. Олушки: Технологија готових јела, Технолошки факултет, Нови Сад, 1988</li> <li>2. Ј. Попов-Раљић: Технологија и квалитет готове хране, технолошки факултет, Нови Сад, 2000.</li> <li>3. М. Гугушевић-Ђаковић: Индустријска производња готове хране, Научна књига, Београд, 1989.</li> <li>4. С. Тојагић: Збирка задатака из технологије меса и технологије готових јела, Технолошки факултет, 1986.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
2	-	1	-
Студијски истраживачки рад:			
-			
<b>Методе извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремених технологија, експерименталне вежбе у лабораторијама и индустријским погонима, рачунске вежбе и консултације у групи или самостално			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима и вежбама	<b>10</b>	Усмени испит	<b>30</b>
Урађене и одбрањене лабораторијске вежбе	<b>25</b>		
Семинарски	<b>35</b>		