

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Процеси припреме хране</b>			
<b>Наставник:</b>	<b>Наталија Р. Џинић</b>			
Статус предмета:	Изборни за модул Технолгије конзервисане хране			
Број ЕСПБ:	7			
Услов:	Нема			
<b>Циљ предмета</b>				
Упознавање студената са савременим достигнућима из области припреме хране.				
<b>Исход предмета</b>				
Свршени студенти су оспособљени за осавремењивање и увођење нових операција и метода у производњу. Кандидати су способни за самостално организовање и вођење технологије производње полуприпремљених и припремљених јела.				
<b>Садржај предмета</b>				
<i>Теоријска настава</i>				
Избор, пријем и складиштење сировине. Класирање и одабир сировине према типу готовог јела. Припрема сировине за производњу јела. Значај и улога коректора укуса, хидроколоида, антиоксиданаса и конзерванаса у припреми хране. Савремени поступци и иновације у технологији уситњавања, панирања, облагање и маринирања меса. Уређаји и друга опрема за припрему хране – механички уређаји, уређаји за топлотну обраду, расхладни системи и транспортни системи. Припрема прелива и сосова отпорних на различите начине конзервисања готових јела. Хлађење и чување полуприпремљених производа у контролисаним условима и модификованој атмосфери. Конзервисање полупроизвода применом савремених метода смрзавања. Конвенционални поступци топлотне обраде сировине и полупроизвода и топлотна обрада микроталасима. Савремени поступци конзервисања готових јела смрзавањем, стерилизацијом и дехидратацијом. Савремени начини реконституције и припреме готових јела за конзумирање.				
<i>Практична настава:</i>				
Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије готове хране.				
<b>Литература</b>				
1. М. Гугушевић-Ђаковић (1989): Индустијска производња готове хране, Научна књига, Београд				
2. В. Олушки (1988): Технологија готових јела, Технолошки факултет Нови Сад				
3. Ј. Попов-Раљић (1999): Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет Нови Сад				
4. Р. А. Luning, W. J. Marcelis, W. M. F. Jongen (2002): Food Quality Management, Wageningen Pers, The Netherlands.				
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови	
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:		Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–	–
<b>Методe извођења наставе</b>				
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>	
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50	
Практична настава	10			
Семинарски рад	30			