

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Реологија прехранбених производа</b>			
<b>Наставник:</b>	<b>Љубица П. Докић</b>			
Статус предмета:	Изборни за модуле Инжењерство угљенохидратне хране и Технологије конзервисане хране			
Број ЕСПБ:	7			
Услов:	Нема			
<b>Циљ предмета</b>				
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ОСНОВНИМ ФЕНОМЕНИМА ПРОТИЦАЊА И ДЕФОРМАЦИЈЕ ПРЕХРАМБЕНИХ СИСТЕМА, РЕОЛОШКИМ ПОЈАВАМА, ПОНАШАЊИМА И ОСОБИНАМА СИРОВИНА И ГОТОВИХ ПРОИЗВОДА И ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ.				
<b>Исход предмета</b>				
Оспособљавање за дефинисање функционалних карактеристика појединих компоненти и готових производа као и текстуалних карактеристика производа у циљу побољшања квалитета или развоја нових производа.				
<b>Садржај предмета</b>				
<i>Теоријска настава</i>				
1) Врста и класификација прехранбених реолошких система, типова протицања и метода за дефинисање протицања. 2) Дефинисање реолошких величина као процесних параметара. 3) Утицај спољашњих фактора на структуру и стабилност система. 4) Реолошко карактерисање прехранбених производа који садрже маст, гела, пасти, хидроколоида, месних емулзија, теста, и др.				
<i>Практична настава</i>				
Реолошка мерења специфичних прехранбених производа у стационарним и динамичким режимима рада.				
<i>Семинарски рад</i>				
Презентација семинарског рада у писаној форми на тему из области коју разматра предмет, коришћењем јасног стручног језика и поступности у излагању са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.				
<b>Литература</b>				
1. Thomas G. Mezger (2002): The Rheology - Handbook, Verlag, Hannover, Germany.				
2. James F. Steffe (1996): Rheological Methods in Food Process Engineering, Freeman Press, USA.				
<b>Број часова активне наставе</b>				Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	-	3	-	-
<b>Методe извођења наставе</b>				
Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима, без обзира на број слушалаца, индивидуалне консултације у вези теоријске и практичне наставе, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за проблематику коју разматра предмет.				
<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	5	Усмени испит		50
Урађене и одбрањене вежбе	15			
Семинарски рад	30			