

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
<b>Пун назив предмета</b>	ТЕХНОЛОГИЈА ГОТОВИХ ЈЕЛА					
<b>Катедра</b>	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>	<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>			
04-2-124-8	изборни	VIII	5			
<b>Наставник/ -ци</b>	др Драган Вујадиновић, доцент					
<b>Сарадник/ -ци</b>	мр Милан Вукић, виши асистент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>		<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub><sup>1</sup></b>		
<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>S<sub>0</sub></b>
3	0	2	45	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 2*15 = 75			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1,00 + 0*15*1,00 + 2*15*1,00 = 75			
Укупно оптерећење предмета 75+75=150 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Након полагања испита из овог предмета, студент ће: <ol style="list-style-type: none"> <li>Моћи схватати важност готове хране у исхрани.</li> <li>Моћи препознати улогу адитива, зачина, зачинског биља, смјеша и екстраката у производњи готове хране.</li> <li>Бити у стању да учествује у поступку производње готово хране.</li> <li>Моћи предложити начин паковања готове хране.</li> <li>Бити у стању да одабере контролне и критичне контролне тачке у производњи.</li> </ol>					
<b>Условљеност</b>	Нема					
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Увод. Појам и подјела индустријски произведене хране. Својства и одабир сировина за производњу готових ела. Основни састојци и додаци.</li> <li>Функционална својства и употреба прехрамбених адитива у производњи готове хране.</li> <li>Основе производње зачина . Употреба зачина, зачинског биља, зачинских смјеша и екстраката зачина у готовој храни.</li> <li>Поступци топлотне обраде, опрема и уређаји. Основни принципи и примјена микроталаса у индустрији готове хране.</li> <li>Припрема различитих сировина за топлотну обраду. Поступци обликовања, нарезивања, уситњавања, маринирања, омекшавања, надјевања, облагања и панирања сировина.</li> <li>Врсте паковање за различите врсте готове хране.</li> <li>Производња жита за доручак (мусли и снек производи).</li> <li>Технолошки поступак производње бистрих и крем супа, кондензованих супа, умака и концентрата.</li> <li>Технолошки поступци производње, стабилност и чување дехидрисане хране.</li> <li>Начини реконституције јела, подгријевање, служење.</li> <li>Производња предјела (салате и јела у желеу).</li> <li>Подјела, производња и основна својства стерилисаних и смрзнутих јела од поврћа и меса.</li> <li>Технолошки поступак производње «fast food» -а.</li> <li>Производња и својства квалитета различитих напитака за уживање (чај, кафа).</li> <li>Одређивање критичних контролних тачака и елементи HACCP плана. Специфичности фабрике готових јела, састављање и размјештај линија</li> </ol>					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>	<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>			
Попов-Раљић, Ј.	Технологија и квалитет готове хране, Технолошки факултет Нови Сад	2000	(4-140)			
<b>Допунска литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>	<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>			

Edited by Menlove, A.	Ready Meal Technology, Leatherhead Publishing, Leatherhead, England	2002	(1-234)	
<b>Обавезе, облици проvjере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>		<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима		6	6%
	Лабораторијске вјежбе		24	24 %
	колоквијум 1		20	20%
	колоквијум 2		20	20%
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени/ писмени)		30	30%
УКУПНО		100	100 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba			
<b>Датум овјере</b>				