

Студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Р.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	Број часова	ЕСПБ
ПРВА ГОДИНА					
1.	460011	ХЕМИЈА	1	90	9
2.	460021	МАТЕМАТИКА	1	90	9
3.	460031	ПОЗНАВАЊЕ СИРОБИНА СА БИОТЕХНОЛОГИЈОМ	1	75	6
4.	460041	УВОД У ПОЉОПРИВРЕДНО-ПРЕХРАМБЕНЕ НАУКЕ	1	60	6
5.	460052	БИОХЕМИЈА	2	75	9
6.	460062	ОСНОВИ ИНЖЕЊЕРСКЕ ТЕХНИКЕ	2	75	9
7.	460072	ПРИМЕНА РАЧУНАРА	2	75	6
8.	460082	СОЦИОЛОГИЈА И ПОСЛОВНЕ КОМУНИКАЦИЈЕ	2	60	6
Укупно часова активне наставе				600	
Укупно ЕСПБ					60
ДРУГА ГОДИНА					
9	460093	МИКРОБИОЛОГИЈА	3	75	9
10	460154	ОПЕРАТИВНИ МЕНАџМЕНТ	3	75	6
11	460113	ТЕХНОЛОШКЕ ОПЕРАЦИЈЕ	3	75	9
12	460123	АУТОМАТСКО УПРАВЉАЊЕ	3	75	6
13	460134	НАУКА О ХРАНИ	4	60	6
14	460144	МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ	4	60	6
15	460105	ИНСТРУМЕНТАЛНЕ МЕТОДЕ НАЛИЗЕ	4	90	9
16	460164	ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ (1)	4	90	9
Укупно часова активне наставе				600	
Укупно ЕСПБ					60
ТРЕЋА ГОДИНА					
17	4600175	КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ХРАНЕ	5	75	9
18	4600185	АМБАЛАЖА У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНД.	5	60	6
19	4600195	ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ (2)	5	90	9
20	4600205	ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ (3)	5	90	9
21	4600216	ЕКОЛОГИЈА И ЗАШТИТА ВОДА	6	75	6
22	4600226	ИЗБОРНИ ПРЕДМЕТ (4)	6	90	9
23	4600236	СТРУЧНА ПРАКСА	6	60	6
24	4600246	ДИПЛОМСКИ РАД	6	60	6
Укупно часова активне наставе				600	
Укупно ЕСПБ					60
УКУПНО ЕСПБ					180

Р.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	Број часова	ЕСПБ
1	460164	ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА	4	90	9
5	460164	ТЕХНОЛОГИЈА БРАШНА СА ПЕКАРСТВОМ	4	90	9
2	460195	ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА	5	90	9
3	460205	ТЕХНОЛОГИЈА МЛЕКА	5	9	9
6	460155	ТЕХНОЛОГИЈА СКРОБА	5	90	9
4	460226	ТЕХНОЛОГИЈА УЉА	6	9	9
7	460205	ТЕХНОЛОГИЈА ШЕЋЕРА	6	90	9
8	460226	ТЕХНОЛОГИЈА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА	6	90	9

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ХЕМИЈА		
Наставник:	Бранислав Шухартовић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:	нема		
Циљ предмета :	Циљ предмета је да се студенти упознају са најважнијим принципима и законима хемије.		
Исход предмета	Предмет даје основу за студије других сродних наука (органска хемија, биохемија и друге), као и других стручних предмета и прехранбених технологија.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Предмет и методе хемије. Основни хемијски закони. Структура атома и молекула. Хемијске везе. Менделејев закон периодичности. Агрегатна стања. Раствори. Термохемија. Хемијска кинетика и хемијска равнотежа</p> <p>Класификација и номенклатура неорганских једињења. Теорија електролитичке дисоцијације. Јомске реакције, хидролиза, пуферски системи. Оксидоредукције, редокс потенцијали. Опште особине најважнијих хемијских елемената и једињења.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Рачунски задаци из области обухваћених теоријском наставом. Реакције за идентификацију анјона. Реакције за идентификацију катјона V аналитичке групе. Реакције за идентификацију катјона IV аналитичке групе. Реакције за идентификацију катјона III аналитичке групе. Реакције за идентификацију катјона II аналитичке групе. Реакције за идентификацију катјона I аналитичке групе.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> Опћа и аорганска хемија, Филиповић, Липановић Општа и неорганска хемија, С.Арсенијевић Збирка задатака из опште и неорганске хемија, Б. Шухартовић 		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе -	Вербално-текстуални, мултимедијски метод. Експеримент.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања		писмени испит	20
практична настава	10	усмени испт	30
колоквијум-и	40	
семинар-и			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			

Студијски програм : Прехрамбена технологија			
Назив предмета: МАТЕМАТИКА			
Наставник: Мр Павле Перишић			
Статус предмета: обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 9			
Услов: нема			
Циљ предмета Да студенти овладају предвиђеним градивом који ће им послужити као основа за савладавање и разумевање програма стручних предмета .			
Исход предмета Да је студент овладао примењеном математиком, као основом за разумевање садржаја опште стручних и стручних предмета			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Математичка логика, преглед познатих јединица из исказаног рачуна Преглед бројева, природни, цели ,рационални бројеви и приближни бројеви Елементи теорије грешака, принципи математичке индукције и комплексни бројеви Линеарна алгебра, детерминанте, системи линеарних једначина, алгебра вектора и коренизација вектора Нумерички низови вектори, бројни низ монотоност, ограниченост, гранична вредност, редни број, основне особине Функције основни појмови, алгебра функције непрекидност и гранична вредност функције Асимптоматика, преглед елементарних функција једне променљиве Диференциални рачун, извод функције, особине диференциалних функција Неодређени интеграл, појам примитивне функције и неодређеног интеграла Методе интеграције неодређених интеграла ,интеграција неких типова функције Одређени интеграл ,дефиниција, особине одређеног интеграла Примена и појам несвојствених интеграла <i>Практична настава</i> Аудиторне вежбе се састоје у активном учерсчу студената у вежбама задатака ради што потпунијег разумевања пређеног теоријског дела градива			
Литература 1. Математика више техничке школе, савремена администрација Београд 2000 2. Збирка задатака из математике, савремена администрација Београд 2000			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:45	Практична настава: 45
Методе извођења наставе Вербално текстуални и мултимедијски			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испт	50
колоквијум-и	40	
семинар-и			

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ПОЗНАВАЊЕ СИРОВИНА СА БИОТЕХНОЛОГИЈОМ		
Наставник:	Мр Звонимир Митић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Упознати студенте са најважнијим сировинама биљног и животињског порекла са посебним акцентом на њихову хистолошку и анатомску структуру и освртом на таксономију и сортимент		
Исход предмета	Увести студенте у основе биотехнологије, њен значај и перспективе		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Уводна разматрања . елементарне одлике животиња и знаћај прехране и исхране за живе организме и човека . фотосинтеза-дисање. Биолошке основе сировина . цитологија, хистологија, биљна ткива и одлике и подела. Биљни органи, морфологија и анатомија, примарна и секундарна грађа . корен стабло лист цвет и плод метаморфозе преглед систематике биљака са сировинског аспекта. Животињсак ткива, органи и органски системи, анатомија и функција . Преглед систематике животиња са сировинског аспекта и расе Сировине млинске и пекарске индустрије Сировине кондиторске индустрије Сировине индустрије прераде воћа и поврћа Сировине индустрије прераде скроба и сећера Сировине индустрије пива Сировине индустрије јестивог уља Сировине индустрије месних производа Сировине индустрије млека и млечних производа Заћини и адитиви јестивих и отровних гљива Увод у биотехнологију, значај за производњу хране и прехранбену индустрију Енергија и биотехнологија, хемијски, генетички, медицински аспект биотехнологије примарна производња – биотехнологије Биотехнологија прехранбених производа и напитака Микроорганизми у прехранбеној технологији Примена биотехнологије у различитим областима прехранбене индустрије</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Увод у цитологију, микроскоп и микроскопирање . израда микроскопских препарата Кристали калцијумоксалата, срнице, орах, агава, резервне хранљиве материје у биљним челијама, пресек кртоле кромпира, зрна пшенице јеч, ма и кукуруза Биљна ткива и органи, творна ткива вегетативна купа корен и стабло Грађа стабла, примарна и секундарна Грађа корена и листа, корен шечерне репе Морфологија цвета, плода и семенке. Животињсак ткива : мишично везивно, рскавичаво и коштано Кожа сисара, јетра, млечне жлезде Зоотомске вежбе, дисекција птица Житарнице, махунарке и зачини . завршна рекапитулација</p>		
Литература	1. Анђа Јанков Малбашки . Биологија за студенте прехранбене технологије 2. Хиггинс, Биотехнологија принципи и примене, Ботаника и зоологија , Група Аутора		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Мултимедијски и вербално текстуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	УВОД У ПОЉОПРИВРЕДНО ПРЕХРАМБЕНЕ НАУКЕ		
Наставник:	Др. Јован Панајотовић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Упознати студенте са основама пољопривредне производње у циљу стварања сировина и полуфабриката за прехранбenu технологију.		
Исход предмета --/--			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>	Значај пољопривредне производње код нас и у свету Улога пољопривреде у прехранбеној индустрији Улога прехранбене индустрије у исхрани Подела прехранбене индустрије на основу порекла сировина Стандардизација у прехранбеној технологији Усклађивање стандарда са правилником европске уније Економски аспекти прехранбене технологије Побољшање квалитета производа у прехранбеној индустрији Улога и значај поврча за прехранбenu индустрију Производња поврча у циљу индустријске прераде Улога и значај воча за прехранбenu индустрију Узгој у сточарство намењен прехранбеној индустрији Прерада млека и млечних производа Прерада меса и меснатих производа Припрема сировина са алкохолна и безалкохолна пића		
<i>Практична настава</i>	Везбе се изводе у лабораторијама по програму од 45 часова у првом семестру Један део практичних везби се изводи у погонима прехранбене индустрије Контрола производа од поврча Улога и значај квалитета меснатих производа Презентација меснатих и сухомеснатих производа Презентација млечних производа Контрола квалитета пастеризованих производа воћа и поврћа Контрола квалитета алкохолних и безалкохолних пића Посета фармама и индустрије меснатих и млечних производа Обилазак плантажа поврћа и воћа и индустрија која прерађује исто		
Литература			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	-
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	БИОХЕМИЈА		
Наставник:	др Татјана Божић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Циљ је упознавање студената са хемијском природом једињења из састава живих организама, као и променама којима су изложени у бројним реакцијама биосинтеза и деградација молекула у организму		
Исход предмета	Да студенти стекну знања из области биохемије		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Подела биохемије; хемијски састав и грађа живих бића Физичко-хемијске особине животних процеса Угљени хидрати – моносахариди, олигосахариди, полисахариди Структура, физичке и хемијске особине, важнији представници Липиди – сложени: ТАГ, воскови, стериди, фосфолипиди, плазмогени, гликолипиди; прости липиди– стероиди, каротеноиди, простагландини, терпени Витамини – хидросолубилни и липосолубилни Хормони – полипептидне структуре и деривати аминокиселина Протеини – аминокиселине; пептиди Структура протеина - примарна, секундарна, терцијарна, кватернерна; денатурација протеина; подела протеина; хемоглобин; нуклеопротеиди Ензими – структура; важнији коензими; начин деловања и услови за деловање; Инхибитори и активатори; изоензими и проензими; класификација ензима Интермедијарни метаболизам – начин коришћења енергије и везе богате њом Варење хране – сокови за варење хране (пљувачка, желудачни сок, панкреасни сок, цревни сок, жуч) Метаболизам – угљених хидрата; масних киселина; аминокиселина Кребсов циклус</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Лабораторијске вежбе из области која прати предавану материју</p>		
Литература	1. Џамић М., <i>Биохемија I</i> , БИГЗ, Београд, 1973. 2. Џамић М., <i>Биохемија II</i> , ИЦС, Београд, 1978. 3. Филиповић Б., <i>Основи биохемије</i> , Грађевинска књига, Београд, 1985.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Вербално текстуални и мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм : Прехрамбена технологија			
Назив предмета: ОСНОВИ ИНЖЕЊЕРСКЕ ТЕХНИКЕ			
Наставник: Др Мирко Јовановић			
Статус предмета: обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 9			
Услов: нема			
Циљ предмета Продубљивање постојећих и стицања нових теоријских и практичних знања из инжењерске технике неопходних за успешно савлађивање садржаја других предмета ове струке			
Исход предмета Да студенти стекну знања из области инжењерске технике			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Ортогнално пројектовање тачке, дужи-праве и равни Продор праве кроз основне пројекцијске равни и видљивост праве Равни пресеци и мреже геометријских тела (призма, пирамида, ваљак и купа). Врсте линија и њихова примена у техничком цртању Техничко писмо и котирање техничких цртежа Аксонometriјско и ортогонално приказивање у машинству Врсте оптеречења и напрезања машинских елемената Механичке особине материјала Подела, прорачун машинских елемената Први и други закон термодинамике Основни термодинамички процеси. Термоенергетска постројења (котлови, турбине и мотори). Једносмерна струја Наизменична струја Електричне машине, генератори и мотори <i>Практична настава</i> Решавање рачунских задатака и израда техничке документације			
Литература 1. Митић В – Нацртна геометрија ,Грађевинска књига Београд 1997 2. Ђорђевић Д, Техничко цртање, Просвета Ниш 1982 3. Милтеновић В, Машински елементи Галев Ниш 2001			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе Мултимедијски и вербално текстуални			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
Графички радови	30	усмени испит	50
колоквијум-и	10	.	
семинар-и			

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ПРИМЕНА РАЧУНАРА		
Наставник:	Драган Шалер		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Овладавање основама информатике и рачунарства и оспособљавање у коришћењу најраспрострањенијих и најприступачнијих програмских пакета		
Исход предмета	Након успешно савладаног предмета од стране студента се очекује да: успешно манипулише Windows апликацијама, креира сложенији текст у Wordу, да има знања за слагање табеле и програма у Excelу, да уме да користи могућности које пружа Internet		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Рачунарски системи и компоненте. Појам и врсте програма (системски и апликативни), хардвер и софтвер. Особине и могућности Windiws-а. Појам иконе и прозора. Рад са прозорима, датотекама, фолдерима. Оновне малипулативне радње (копирање, пребацивање, брисање, подешавање радног простора, ...) Основни појмови особине и могућности програмског пакета Word for windows Уношење и чување текста. Едитовање текста. Рад са блоковима, означавање и форматизовање текста. Рад са фонтовима, пасусима, заглављима, фус нотама, страницама, сликама. Штапање докумената, систематизација. Основни појмови особине и могућности програмског пакета Excelа. Подешавање радног окружења. Рад са табелама. Упознавање са могућностина и рад са математичким функцијама. Креирање дијаграма, узајамна повезаност дијаграма и табеле. Рад са базама. Упознавање са макроима. Повезивање Excelа са другим програмима. Штамање докумената. Особине и могућности и рад са Internetom. Outlook express, Internet explorer.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Увод у рад са рачунарима и упознавање основнок компоненти. Практичан рад на рачунару у окружењу Windiws-а. Рад на рачунару у окружењу Windiws-а, подешавање радне околине. Рад са манипулативним наредбама. Упознавање са могућностима програмског пакета Word for windows, и рад са истим. Практичан рад коришћењем програма Word for windows. Даље практично упознавање могућности апликација програма Word. Упознавање са могућностима програмског пакета Excel, и рад са истим. Практичан рад са ћелијама, табелама, математичким и логичким функцијама. Креирање дијаграма и табеле Excelа, и повезивање са другим програмима. Рад са базама. Могућности израде програма коришћењем функција и наредби програма Excel. Рад са Internet-ом. Конектовање, примање и слање порука, претраживање и коришћење презентација.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> Упутство за рад и документација програмских пакета: Windows, Word, Excel, Internet, .. Литература се периодично мења и прати развој и новине програмских пакета који се обрађују у наставним јединицама. 		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Настава се изводи у једном семестру применом вербалних, текстуалних, мултимедијалних метода		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испт	50
колоквијум-и			
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	СОЦИОЛОГИЈА И ПОСЛОВНЕ КОМУНИКАЦИЈЕ		
Наставник:	др Мирко Благојевић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	<p>Да као општеобразовни предмет студентима да почетне и основне информације о друштву, његовом настану, историјском развоју, организацији, актуелној структури са посебним оствртом на питања о савременом српском друштву у процесу транзиције. Такође, да студенте упозна са теоријском основама савремених пословних комуникација и њиховим коришћењем.</p>		
Исход предмета	<p>Очекује се да студенти боље разумеју друштвене околности у којима живе и да могу да их упореде са друштвеним околностима друштава из окружења и света уопште. Очекује се такође, да ће такво разумевање допринети њиховој позицији значајних друштвених актера у транзитном српском друштву.</p>		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i> Дефиниција социологије и глобалне социолошке теорије, Методи социолошког истраживања, Друштво, култура и појединац, Типови друштва, Друштвена интеракција и свакодневни живот, Друштвена структура и друштвена стратификација, Модерне друштвене организације, Масовни медији и популарна култура, Владавина и политичка моћ, Друштвене промене. Глобалне промене и еколошка криза, Појам и дефинисање пословне комуникације, Теорија комуникација и пословних комуникација, Елементи и суштина пословног комуницирања, Структура пословних комуникација. <i>Практична настава</i> Школа, образовање и васпитање, Брак и породица, Сиромаштво код нас и у свету, Омладина у савременом друштву. Српско друштво и проблеми младих, Кич и свакидашњи неукус, Елементи професије, професионализам и професионални морал, Социјална продукција светог: цркве, секте и култови, Фазе пројектовања комуникационог система, Методе и функције комуникационог система, Примена конкретних метода комуницирања, Средства пословних комуникација, Маркетинг комуникације Тржишне информације у структури комуникација, Пословне комуникације и интернет.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гиденс, Е.: Социологија, ЦИД, Подгорица, 1998. 2. Ђорђевић, Д.: Социологија forever, Пунта, Ниш, 2001. 3. Виденов, А., Пословне комуникације, Виша пословна школа, Београд, 1996. 		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Вербално-текстуални и мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	10		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	МИКРОБИОЛОГИЈА		
Наставник:	Љиљана Панић Јовановић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета :	Општа микробиологија има за циљ да упозна студенте овог смера са основним особинама микроорганизама. У погледу систематике и класификације микроорганизама акценат је на бактеријама, квасцима и плеснима који су од значаја за производњу хране, као изазивача малиментарних интоксикација.		
Исход предмета .			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>	Значај микробиологије као науке Подела микробиологије Грађа микробиологије Деловање абиотичких фактора на микроорганизме Деловање биотичких фактора на микроорганизме Физиологија, Размножавање, Генетика и Екологија микроорганизама Метаболизам, Таксономија микроорганизама Бактерије, Гљиве, вируси, подела, особине најзначајнијих фамилија, родова и врста Методe и технике детекције, изоловање микроорганизама		
<i>Практична настава</i>	Упознавање са радом у микробиолошкој лабораторији микроскоп Методe микроскопирања и посматрање препарата Прављење нативних препарата Висеча кап Основне врсте бојења у микробиологији Специјалне врсте бојења у микробиологији Упознавање са инструментима и апаратима у микробиологији Изоловање микроорганизама Идентификација значајних микроорганизама.		
Литература:	1. Говедарица М. Г. Димитријевић, Милошевић М. – Микробиологија воћа и производа од воћа Нови Сад 2005 2. Влаховић М. Медицинска микробиологија, Београд 2005 3. Xavec, Melnik, Aldelbers, Медицинска микробиологија, Београд 2005		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Вербално-текстуални, мултимедијски метод. Експеримент.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	50
колоквијум-и	30	
семинар-и			

Студијски програм : Прехрамбена технологија			
Назив предмета: ОПЕРАТИВНИ МЕНАЏМЕНТ			
Наставник: др Владета Петровић			
Статус предмета : обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Упознати студенте са оперативним менаџментом. Оспособити их да по стицању првих радних искустава буду у стању да руководе у првој линији менаџмента.			
Исход предмета Оспособљеност за примену стечених знања у конкретним условима			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Оперативни менаџмент као део стратегијског менаџмента.. Дефинисање оперативног менаџмента. Врсте оперативног менаџмента. Предузетништво и менаџмент. Функционалне области оперативног менаџмента. Менаџмент планирања. Менаџмент организовања. Менаџмент вођења и координирања. Менаџмент производње. Менаџмент кадрова. Менаџмент контроле. Менаџмент одлучивања. Пословођа као менаџер прве линије. Моделирање оперативног менаџмента. Менаџмент и политика квалитета фирме <i>Практична настава</i> Вежбе кроз израду семинарских радова на основу истраживања у привредним системима одговарајуће струке и њихово разматрање. Дискусионе и аудиторне вежбе			
Литература 1. Милисављевић М; Савремени стратегијски менаџмент 2. Булат В; Кларин М: Менаџмент производних процеса, ВТШ Крушевац, 2001. 3. Булат В: Индустијски менаџмент, ВТШ, Крушевац, 2001.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе Вербално текстуални, обрада, вежбе, провера знања, мултимедијски			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	5	писмени испит	30
практична настава	5	усмени испит	20
колоквијум-и	15+15	
семинар-и	10		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОШКЕ ОПЕРАЦИЈЕ		
Наставник:	Др Миле Шиљак		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Обрада теорије ис технолошких операција и стицање знања из области преноса количине кретања топлоте и материје као и машина апарата за њихову припрему .		
Исход предмета	Да студенти стекну знања из области технолошких операција		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i> Увод, појам и подела, одређивање величине стања Основи механике флуида- статика и динамика флуида Транспорт флуида и цврстог материјала Мешање материјала – машине са мешање материјала Ситњење материјала, теорија ситњења материјала и машине са ситњење Раздвајање материјала –филтрација, згручавање, сепарација и центрифугирање Топлотне операције –начин перноиса топлоте, провођење топлоте, пренос, пролаз и зрачење топлоте Размењивачи топлоте – непосредна топлотна размена, размена топлоте кроз грејне површине Хладњаче – комперсорско расхладно постројење Дифузионе операције – теорија преноса масе Молекуларна дифузија у гасној фази Молекуларна дифузија у течној фази Дестилација и ректификација Сушење и сушнице Кристализација и екстракција <i>Практична настава</i> Рачунске вежбе из свих наведених области наставног садржаја</p>		
Литература	1. Синоновић . Д – технолошке операције , ТХФ Београд,1976 2. Тркуља .С. Стакић, збирка задатака ис ТО 3. Пануловић.Н., Основни принципи у прехрамбеној технологији, ВТШ Пожаревац ,2002		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Вербално текстуални мултимедијски и вежбе		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	25
практична настава		усмени испт	25
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	АУТОМАТСКО УПРАВЉАЊЕ		
Наставник:	Др Љубомир Јацић		
Статус предмета:	основни		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:			
Циљ предмета	Овладавање стручним знањима у области аутоматског управљања и аутоматизације технолошких процеса .		
Исход предмета	Стицање основних инжењерских вештина у области управљачких технологија и системске примене истих у домену примењене аутоматизације машина и процеса.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Уводна разматрања, теорија система Врсте и концепти управљања, структура система аутоматског управљања (САУ) и подела Анализа САУ типичне улазне величине, карактеристични временски одзиви и квалитет понашања система у временском домену Лапласова трансформација, инверзна лапласова трансформација и примене Преносна функција и алгебра блок-диаграма, појачање система . типови и врсте понашања преносних органа .</p> <p>Стабилност САУ . деф. Услови, и критеријуми стабилност Физичка реализација преносних органа. Компоненте управљачких система у различитим технолошким изведбама .</p> <p>Основи аутоматизације-дигитални САУ теорија коначних аутомата Прекидачка алгебраи основне логичке функције, потпуне и непотпуне логичке функције . Минимизација логичких функција и В-Карнове мапе анализа и синтеза логичких функција . Технологија дигиталних система, пнеуматика, електроника, програмабилни контролери... Комбинациони аутомати, синтеза комбинационих аутомата Истовремена поновљена и осцилаторна кретања Разматрање могућих секвенци индустријских аутомата Различити примери примене у прехранбеној технологији . закључне напомене</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Израда рачунских задатака из области континуалних САУ . израда практичних примера из области индустријске аутоматизације Синтеза логичких функција на бази примене пнеуматике, електронике, ПЛЦ-а</p>		
Литература	1. Јацић.Љ. и сарадници, Основи аутоматског управљања и регулисања, ГИП култура, Београд,1998		
Број часова активне наставе	Теоријска настава:30	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Вербално текстуални и мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	50
практична настава	20	усмени испт	
колоквијум-и	20	
семинар-и			

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	НАУКА О ХРАНИ		
Наставник:	Мг Вишња Сикимић		
Статус предмета:	основни		
Број ЕСПБ:	6		
Циљ предмета	Упознавање студената са саставом, основним карактеристикама и поделом основних животних намирница		
Исход предмета	Да студенти стичу знања из области науке о храни		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Карактеристике снабдевања становништва храном Варење и апсорпција хране Састав и основне карактеристике животних намирница. Вода, протеини, липиди Састав и основне карактеристике животних намирница. Угљени хидрати, минералне материје Састав и основне карактеристике животних намирница. Витамини, адитиви, протеински препарати за прехранбену индустрију, зачини Потребе човека за храном, принципи рационалне исхране Енергетске потребе организма, биолошке потребе организма у храни Исхрана различитих категорија становништва Специфични начини исхране Специфичности исхране различитих народа Болести неправилне исхране Тровање храном Подела животних намирница, намирнице животињског порекла Подела животних намирница, намирнице билјног порекла Напици, допунски извори хране</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Израчунавање вредности уноса нутриената Препоручени дневни унос нутриената за различите категорије становништва Препоручени дневни унос нутриената за различите народе Дозвољене количине отровних материја у намирницама Упознавање са неким врстама дивљег биља према намени Анализе састава основних животних намирница, билјног порекла Анализе састава основних животних намирница, биљног порекла Анализе састава основних животних намирница, животињског порекла Анализе састава основних животних намирница, животињског порекла Анализе састава основних животних намирница, напици</p>		
Литература	1. Грујић, Р, Наука о исхрани човека, Технолошки факултет, Бања Лука, 2000.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава:30	Практична настава: 30	
Методе извођења наставе	Мултимедијски и вербално текстуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испт	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	МИКРО БИОЛОГИЈА ХРАНЕ		
Наставник:	Мр. Настас Пауновић		
Статус предмета:	основни		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:			
Циљ предмета	Микробиологија хране има за циљ да упозна студенте овог семестра са контаминацијом хране микроорганизама		
Исход предмета	Студенти треба да стекну знањима области микробиологије тровања храном, патогеним микроорганизмима који се преносе храном		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Спречавање размножавања и контаминација микроорганизмима Микробиологија меса и месних производа Микробиологија млека и млечних производа Микробиологија брашна и пекарства Микробиологија воде Микробиологија воћа и поврћа Микробиологија кондиторских производа Микробиологија тровања храном Вирус и паразити који се преносе храном и водом микотоксини Правилник о микробиолошкој исправности намирница у промету и методе вршења анализа и суперанализа животних намирница</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Прављење подлога и разређење Одређивање броја микроорганизама у млеку и млечним производима Одређивање броја микроорганизама у меду и производима од меса Одређивање броја микроорганизама у брашну и производима од брашна Одређивање броја микроорганизама у води Одређивање броја микроорганизама у кондиторским производима Одређивање броја микроорганизама у воћу и поврћу</p>		
Литература	1. Симић Д. Општа микробиологија – научна књига Београд 2000 2. Говедарица М. Г. Димитријевић, Милошевић М. – Микробиологија воћа и производа од воћа Нови Сад 2005 3. Јемцев – Ђурић, Микробиологија – Војно издавачки завод Београд 2002		
Број часова активне наставе	Теоријска настава:30	Практична настава:30	
Методе извођења наставе	Вербално текстуални и мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ИНСТРУМЕНТАЛНЕ МЕТОДЕ АНАЛИЗА		
Наставник:	Др Марко Тодоровић		
Статус предмета:	основни		
Број ЕСПБ:	9		
Циљ предмета	Да се студентима пруже потребна знања из области инструменталних метода анализа ,те да стекну основна знања о кориштењу и примени савремених уређаја за анализу животних намирница.		
Исход предмета	Стицање знања из области инструменталних метода анализе ради самосталног рада на инструментима и апаратима		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Теоријске основе оптичких метода анализе. Општи модел оптичких метода анализе. Квалитативна одређивња помоћу оптичких метода анализе. Квантитативна одређивања помоћу оптичких метода. Фотоелектрична фотометрија. Ультраљубичаста и видљива спектрофотометрија. Пламена фотометрија. Теоријске основе микроскопије и микроскопских мерења. Потенциометрија. Успостављање електродних потенцијала Индикаторске електроде. Референтне електроде. Мерење рН метром. Теоријске основе хроматографије и хроматографске методе</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Демонстрација рада на колориметру. Демонстрација рада на рН метру. рН метријски анализе намирница. Демонстрација рада на спектрофотометру. Колориметријске анализе намирница Спектрофотометријске анализе намирница. Технике микроскопирања.</p>		
Литература	1. Н.Ј.Марјановић.,Б.Ђ.Крстић., Инструменталне методе у биолошким истраживањима.*Универзитет Нови Сад,1998.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Вербално текстуални и мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испт	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ХРАНЕ		
Наставник:	Мг Вишња Сикимић		
Статус предмета:	основни		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:			
Циљ предмета	Да студентима пружи основна знања из области стандардизације и система квалитета хране		
Исход предмета	Да студенти овладају знањима из контроле квалитета хране		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Квалитет, дефиниција Управљање квалитетом у производњи прехранбених производа Интегрисани системи и стандарди у прехранбеној индустрији Примена НАССР у контроли намирница. Узимање узорака. Организација лабораторије за анализу намирница Методe анализе амирница Узимање узорака. Методe анализе амирница Анализа појединих група производа биљног порекла, хемијска Анализа појединих група производа анималног порекла, хемијска Анализа појединих група производа, токсиколошка Анализа појединих група производа, микробиолошка Сензорна анализа прехранбених производа. Реолошка својства хране Сензорна анализа прехранбених производа. Боја прехранбених производа Сензорна анализа прехранбених производа. Текстура прехранбених производа Значај система следљивости у производњи прехранбених производа</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Анализа воде за пиће. Анализа шећера Анализа скробних сировина Анализа масти и уља Анализа кондиторских производа Анализа пива Анализа вина и јаких пића Анализа млека и млечних производа Анализа меса и производа од меса Анализа воћа, поврћа и њихових прерађевина</p>		
Литература	1. Грујић, Р, Марјановић, Н, Радовановић, Р, Попов-Раљић, Ј, Конић, Ј., „Квалитет и анализа намирница“, Бања Лука, 2000 2. Радовановић, Р, Попов-Раљић, Ј. ; „Сензорна анализа прехранбених производа“, Београд-Нови Сад 2000/2001		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Мулти медијски и вербално текстуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	АМБАЛАЖА У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ		
Наставник:	Мр Славица Чабрило		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:			
Циљ предмета	да се студентима пруже потербна знања о врстама и особинама амбалажних материјала за прехрамбену индустрију . начину обликовања истих као и да се упознају са техникама паковања и манипулације готовим производима		
Исход предмета	да студент стекне знања из области производње примљене и квалитета амбалаже за паковање хране ради смосталног рада у погону прехрамбене индустрије		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Основно о појму, функцији и улози амбалаже у прехрамбеној индустрији . Понашање састојака хране при паковању и основни параметри од којих зависи избор амбалаже. Врсте ,циклус и линије паковања. Помоћни материјали за паковање намирница Дрвена и текстилна амбалажа. Стаклена амбалажа. Амбалажа од папира,картона и лепенке. Метална амбалажа Полимерна и комбинована амбалажа Функције дизајна код амбалаже,обликовање и дизајнирање амбалаже. Системи за унутрашњи транспорт,за паковање,манипулацију и складиштење упакованих производа. Амбалажа и животна средина,поступци са искориштеностом и одбаченом амбалажаом.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Одређивање растворљивости стакла. Испитивање отпорности стакла према киселинама и алкалијама. Одређивање хидролитске групе стакла. Испитивање термичке отпорности стаклене амбалаже. Одређивање количине лака код металне амбалаже. Одређивање континуитета(порозности) превлаке лака. Провера отпорности лака према тест растворима. Контрола херметичности лименки. Одређивање садржаја влаге папира методом сушења. Одређивање пепела у папиру Одређивање пропустљивости водене паре амбалаж. Материјала. Одређивање сензорних својстава амбалажних материјала Одређивање пропустљивости гасова амбалажних материјала и амбалаже</p>		
Литература	1. Црнчевић,В. ,“Амбалажа за животне намирнице“ 2. Привредни преглед,Београд,1980. 3. Цураковић и сарад. ,“Практикум Контрола амбалажних материјала и амбалаже“,Нови сад,1992.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 30	
Методе извођења наставе	Вербалнотекстуални мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ЕКОЛОГИЈА И ЗАШТИТА ВОДА		
Наставник:	Мр. Љиљана Јовановић Панић		
Статус предмета:	основни		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:			
Циљ предмета	Упознавање студената са главним еколошким проблемима, загревање ваздуха земљишта и воде и њиховом заштитом .		
Исход предмета	Стицање знања из области екологије и заштите вода		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Значај екологије и подела Земљиште, физичко хемијска својства, хемијски састав, распадање органских материја Вода као основна материја у природи. Физичко-хемијска својства воде Природне воде и калсе вода Загађивање вода хемијским полутантима. Микробиолошка и паразитолошка својства воде за пиће Воде у прехранбеној технологији Водовод Врсте филтера у технологији воде Дезодоризација воде, (хлорисање воде и озонизација) Минералне воде, врсте, подела и значај Законска регулатива</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Узимање узорка воде Одређивање физичких особина воде Хемијско испитивање вода Тврдоћа воде и квалитативно одређивање воде пх воде Одређивање амонијака и хлорида у води Одређивање гвожђа у води и његово квалитативно доказивање Посета гратском водоводу и упознавање са технологијом рада Квалитативно доказивање нитрата у води Посета фабрици минералне воде Квалитативне анализе воде : хлориди, гвожђе, нитрити, нитрати</p>		
Литература	1. Вукановић М, Зивотна средина и одрживи развој Београд 1985 . 2. Гачеша – Клашуја, технологија воде и отпадних вода ,Београд 1997 3. Налков . Приручник за воду, грађевинска књига 2006		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 30	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Вербално текстуални и мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	СТРУЧНА ПРАКСА		
Наставник:	Мр. Настас Пауновић		
Статус предмета:	обавезни предмет		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:			
Циљ предмета	Обучавање студената практичном применом стеченог знања кроз непосредне активности у циљу повезивања теоријски стечених знања и вештина.		
Исход предмета	Оспособљавање студената за практичан рад у погону		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Испитивање квалитета сировина. Испитивање квалитета сировина. Одређивање садржаја воде и кексу и производима од кекса Одређивање киселинског степена код кекса, одређивање киселости тврде бомбоне Одређивање шећера (метода по Luff-Schourl-и) Одређивање сирове масти Одређивање сапонификационог броја Сензорна оцена квалитета бомбона Сензорна оцена кекса и производа сродних кексу Сензорна оцена чоколада.</p>		
Литература			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава: 75	
Методе извођења наставе	Мултимедијски и визуелни		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава	30	усмени испит	50
колоквијум-и		
семинар-и	20		

Студијски програм : Прехрамбена технологија			
Назив предмета: ДИПЛОМСКИ РАД			
Наставник:			
Статус предмета:			
Број ЕСПБ: 6			
Услов:			
Циљ предмета Да студентима пружи потребне информације у погледу начина и технике израде дипломских рада, као и спровођење менторског рада са студентом који је изабрао одређену област и тему у зависности од узетог усмерења.			
Исход предмета да положе дипломски рад			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Техника и правила израде дипломског рада Избор теме . Разрада дипломског рада . Менторски рад са студентима <i>Практична настава</i> Вежбе се изводе у погону у зависности од одабране теме, где студент самостално и у сарадњи са ментором прикупља податке за израду дипломског рада			
Литература			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	Практична настава: 90
Методe извођења наставе Вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		писмени испит	25
практична настава	50	усмени испит	25
колоквијум-и		
семинар-и			

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА		
Наставник:	Мр Чабрило Славица		
Статус предмета:	изборни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:	положен испит из Биохемије		
Циљ предмета	Да се студентима пружи потребна знања из области Технологије воћа и поврћа и да на одговарајући начин студенте уведе у теорију и праксу пројектовања и спровођења метода обраде, прераде и конзервисања воћа и поврћа		
Исход предмета	Стицање знања неопходних са самосталан рад у погонима прераде воћа и поврћа		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Класификација и оцена квалитета свежег воћа и поврћа. Механички састав(рандман),хемијски састав и технолошка зрелоствоћа и поврћа. Помоћни материјали у технологији воћа и поврћа. Реакције тамњења(ензиматичне и неензиматичне). Методе конзервисања воћа и поврћа. Полупрерађени производи од воћа. Технологија смрзавања воћа. Технологија готових производа од воћа (компот,воћна салата,слатко џем,мармелада итд.). Воћни сокови,технологије производње бистрих,мутних,кашастих сокова. Концентрати,воћни сирупи,цитрус базе,воће у алкохолу. Технологија сушења воћаВоћно сирће. Технологија смрзавања поврћа(грашак,боранија,мрква,броколи итд). Пастеризовано-маринирано поврће,производња ајвара. Стерилисано поврће. Биолошки конзервисано поврће. Технологија сушеног поврћа и прерада гљива. Искориштавање отпадака у индустрији прераде воћа и поврћа</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Појам квалитета услови квалитета и снезорна анализа воћа,поврћа и прерађевина. Одређивање суве материје (укупна и растворљива см). Одређивање минералних материја (укупни,растворљиви у води,нерастворљив у hcl,сулфатни и пепео без кухињске соли). Одређивање киселости и количине појединих киселина. Одређивање угљених хидрата (природни инверт,укупни инверт,сахароза,скроб,пектинске материје,сирова целулоза). Одређивање хлорида у поврћу. Одређивање витамина ц . Одређивање природних и вештачких бојених материја. Доказивање и одређивање вештачких средстава за заслађивање. Одређивање средстава за конзервисање</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Никетић-Алексић Гордана,“Технологија воћа и поврћа“Пољопривредни факултет Београд, 1988. 2. Златковић Б.,“Технологија прераде и чувања воћа“Пољопривредни факултет, Београд, 2003. 3. Чабрило С.,“Технологија воћа и поврћа-практикум“, ВТШ Пожаревац 1999. 		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Вербалнотекстуални мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	-
практична настава		усмени испт	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОГИЈА БРАШНА СА ПЕКАРСТВОМ		
Наставник:	Чабрило Славица		
Статус предмета:	изборни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:	положен испит из Биохемије		
Циљ предмета	Да се студентима пружи потребна знања из области технологије брашна и пекарства, те да на одговарајући начин студенте уведе у теорију и праксу производње брашна, хлеба и пецива, чувања жита, брашна и производа од брашна.		
Исход предмета	Стицање знања неопходних за самосталан рад у пекарским погонима и погонима прераде жита и брашна		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Познавање жита као млинске сировине. Припрема жита и складиштење жита. Млевење пченице, кукуруза, јечма и овса. Увод у производњу хлеба. Хемијски састав и технолошки квалитет брашна. Пекарски квасац, кухињска со и вода у пекарству. Помоћне сировине у пекарству. Замесивање теста, ферментација пре и после одмарања теста, обликовање хлеба. Пећи за пећење и процес печења хлеба. Резање хлеба, паковање и транспорт хлеба. Врсте пекарских производа. Квалитет хлеба, старење, болести и узроци грешака у хлебу. Хемијска средства за нарастање теста, пекарски зачини и ароматска средства. Производња лиснатог теста, финог пива и колача</p> <p>Производња кора (јуфки). Контрола сировина, процесна контрола и контрола готових производа. Рок трајности производа</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Испитивање квалитета жита (хектолитарска тежина, тежина 1000 зрна, влага, стаклаваост зрна.). Испитивање квалитета брашна (узорковање, сензорна анализа, садржај влаге, садржај пепела, киселински степен). Одређивање нечистоћа у брашну, рН вредност, садржај лактозе, малтозе и редукујућих шећера. Одређивање садржаја протеина и масти у брашну. Реолошка испитивања теста. Одређивање садржаја и квалитета глутена. Испитивање квалитета брашна фаринографом, екстензографом, алеографом и амилографом. Оцена квалитета хлеба. Испитивање квалитета пекарског квасца.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жежел М., "Технологија жита и брашна", Технолошки факултет Нови Сад, 1995. 2. Ковачевић М., "Савремено пекарство", Нови Сад, 1991. 		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Вербално текстуални мултимедијски		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		
-			

Студијски програм : Прехрамбена технологија			
Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА			
Наставник: Др Милан Балтић			
Статус предмета: изборни предмет			
Број ЕСПБ: 9			
Услов: положена положен испит из Биохемије			
Циљ предмета Обрада теорије и праксе из технологије меса, стицање знања и спровођење технологије обраде и прераде меса			
Исход предмета Да студенти стекну знања из области технологије меса			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод – кланице, карактеристике основног погона и производних одељења. Појам меса Структура састав и биохемијске промене меса, боја меса Типови раса и категорија стоке за клање Оцењивање стоке за клање и трупова Здравствено стање стоке са клање Транспорт и припрема стоке са клање Клање и примарна обрада меса Хлађење меса, расецање, оцењивање разврставање и категоризација меса . Смрзавање меса, хигијена меса Основни принципи прераде и конзервирања меса, саламурење, општи принципи прераде, термичка обрада,, димљење, сушење меса Технологија сухомеснатих производа Технологија кобасица Технологија трајних конзерви од меса. Технологија политрајних конзерви од меса Технологија пратећих производа у индустрији меса <i>Практична настава</i> Сензорне анализе Одређивање хемиског састава меса Одређивање пх вредности Одређивање садржаја соли у пр. Од меса Одређивање садржаја фосфорпентоксида у пр. Од меса Одређивање садржаја скроба у конзервама од меса Одређивање садржаја преоксидног броја, киселинског степена сапонификационог броја у мастима			
Литература 1. Јоксимовић . Ј. технологија сухомеснатих производа и кобасица, пољопривредни факултет Београд 1978 2. Пауновић. Н. технологија меса, ВТШ Пожаревац 2002			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 45	Практична настава: 45
Методe извођења наставе Мултимедијски и вербално текстуални			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм : Прехрамбена технологија			
Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЛЕКА			
Наставник: Мг Вишња Сикимић			
Статус предмета: изборни предмет			
Број ЕСПБ: 9			
Услов:			
Циљ предмета Обрадити савремену теорију и праксу из области технологије млека			
Исход предмета Да студентима пружи одређена знања за пројектовање и спровођење технологије обраде, прераде млека и производа од млека.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Настајање, лучење и добијање млека Хемијски састав млека Физичко-хемијске и физичке особине млека Конзумна млека Ферментисани млечни напаци Технолошки процес производње сирева Класификација и врста сирева Класификација и врста сирева Маслац Топљени сиреви Аутохтони млечни производи Маслац Концентровани и сушени млечни производи Концентровани и сушени млечни производи Сладолед. Прерада сурутке <i>Практична настава</i> Узимање узорака млека и производа од млека. Млеко и течни млечни производи, доказивање компонената млека. Одређивање суве материје, масти, протеина, лактозе Одређивање минералних материја у млеку Млечна киселина у млеку и млечним производима. Контрола пастеризације, стерилизације; одређивање запреминске масе, вискозитета, тачке мржњења. Ферментисани млечни производи, павлака, маслац. Сир, сува материја, маст, протеини, пепео, Хлориди, рН, киселост у сиру, реолошке карактеристике сира Кондензована млека, млеко у праху, сурутка и сурутка у праху Сладолед и смрзнути десерти			
Литература 1. Ђорђевић, Ј. „Млеко – хемија и физика млека“, Научна књига Београд. 1985. 2. Дозет, Н, Ацић, Н, Станишић М, Живић, Н, „Аутохтони млечни производи“, Београд 1996. 3. Царић, М, Милановић, С, Вуцеља, Д, „Стандардне методе анализе млека у млечних производа“, Нови Сад, 2000.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45		Практична настава: 45
Методe извођења наставе Мултимедијски и вербално текстуални			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОГИЈА СКРОБА		
Наставник:	Др Марко Тодоровић		
Статус предмета:	изборни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:			
Циљ предмета	Упознавање студената са савременом теоријом из области технологије скроба		
Исход предмета	стицање знања из области технологије скроба		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Порекло скроба и основне скробне сировине Хемијски састав скроба Производња скроба из кукуруза, мочење кукурузног зрна ,одвајање кукурузних клица Одвајање мекиња, одвајање скроба од глутена Прање скроба, сушење скроба Производња скроба из кромпира Производња скроба из кромпира Производња скроба из пшенице Добијање производа, процесима хидролизе скроба . Киселински поступци добијања производа процесима хидролизе скроба Производња скробних сирупа Особине скробних сирупа . Производња модификованих врста скроба Производња кристаслне глукозе Биланс готових производа</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Одређивање киселости скробног млека Одређивање рН вредности скробног млека, хидролизата и скробног сирупа Одређивање густине скробног млека . Одређивање D вредности хидролизата и скробног сирупа Одређивање суве материје са скалом План производње скробног сирупа Анализа тачака контроле у процесу производње Анализа тачака контроле у процесу производње</p>		
Литература	1. Бошков Ж. Основи технологије скроба, технолошки факултет Нови Сад 1979		
Број часова активне наставе	Теоријска настава:45	Практична настава: 45	
Методе извођења наставе	Мултимедијски и вербално техтуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испт	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОГИЈА УЉА		
Наставник:	Др. Бранислав Златковић		
Статус предмета:	изборни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:			
Циљ предмета	Да се студентима пружи потребна знања из области технологије биљних уља		
Исход предмета	Да на одговарајући начин уведе студенте у теорију и праксу производње уља и производа од уља		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Општи састав масти и уља Врсте биљних сировина Пријем, чишћење, и сушење уљаног семена Љуштење и мљење уљаног семена Мљење језгри уљаног семена Добијање сировог уља пресовањем и екстракцијом Карактеристике технолошког поступка Уређај за добијање сировог уља Рафинисање сировог уља Карактеристике технолошког поступка сировог уља Неутрализација и издвајање слободних масних киселина из сировог уља Добијање животињских масти и уља Добијање маргарина Хидрогенизација биљних уља и масти Бистрење дезодорисаног уља</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Сензорни квалитет биљних уља Хемијски квалитет биљних уља Кварење биљних уља Одређивање степена оксидације уља Пероксидни број Анисидински број Одрживост уља Ранцимат Тест – ОСИ индекс Schaaloven - тест Критеријум за обезбеђење квалитета аутентичности уља</p>		
Литература	1. Матијашевић, Б. О.Ј. Туркулов – технологија уља и масти технолошки факултет Нови Сад 1980 2. Етелка Димић технолошки факултет Нови Сад 2005		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава:45	
Методе извођења наставе	Мултимедијски и вербално текстуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОГИЈА ШЕЋЕРА		
Наставник:	Dr Јованка Попов-Раљић		
Статус предмета:	изборни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:			
Циљ предмета	Упознавање студената са савременом теоријом из области шећера		
Исход предмета	Спровођења технолошких поступака обраде, прераде у производњи шећера.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Улога угљених хидрата и сахарозе у исхрани човека Сахароза, физичке и хемијске особине Шећерна репа, биолошко технолошке особине, хемијски састав Чување шећерне репе Технолошки поступак прераде шећерне репе, припрема репе за екстракцију Производња слатких репиних резанаца Екстракција сока из репиних резанаца Чишћење дифузног сока, хмеханичко чишћење Чишћење дифузног сока, хемијско чишћење Чишћење дифузног сока, хемијско чишћење Упаравање ретког сока Кристализација шећера Кристализација шећера Обрада кристала после одвајања од сирупа Дефиниција и састав меласе</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Квалитативна анализа шећерне репе, одређивање инвертног шећера Квалитативна анализа шећерне репе, доказивање сахарозе у смеси са инвертом Одређивање беланчевина Квантитативна анализа шећерне репе, одређивање сахарозе, воде, пепела Анализа квалитета резанаца Одређивање сирове и чисте сртжи. Анализа дифузног сока Анализа излужених резанаца Анализа чишћења дифузног сока Анализа густог сока</p>		
Литература	1. Сушић, С, Гурољ, Е, „Основи Технологије шећера“, Београд, 1980 2. Елезовић, М, Миловановић, М, Пауновић, Н, Станковић, Д, „Практикум из предмета технологија струке“, Костолац, 1984		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава: 45	
Методe извођења наставе	Мултимедијски и вербално текстуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		

Студијски програм :	Прехрамбена технологија		
Назив предмета:	ТЕХНОЛОГИЈА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА		
Наставник:	Мг Вишња Сикимић		
Статус предмета:	изборни предмет		
Број ЕСПБ:	9		
Услов:	положен испит из Биохемије		
Циљ предмета	Обрадити савремену теорију и праксу из области кондиторских производа		
Исход предмета	Да студенти стићу знања из области кондиторске производње		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Сировине у технологији кондиторских производа, угљенохидратне сировине, воће Сировине у технологији кондиторских производа, масти, млеко и прерађевине од млека, јаја, прерађевине од јаја, Сировине у технологији кондиторских производа, воће, зачини, ароматичне материје, киселине, средства за нарастање, за желирање, за стварање пене, адитиви Технологија какао зрна, прерада какао зрна, производња какао масе, производња какао маслаца, Технологија какао зрна, производња какао праха, производња чоколадне масе Технологија какао зрна, производња чоколаде. Врсте чоколаде и чоколадних производа, технологија производа сличних чоколади, Технологија бомбонских производа, производња тврде бомбоне Технологија бомбонских производа, производња карамеле карамеле Технологија бомбонских производа, производња желе бомбоне, производња пенастих бомбона, производња масних и мешаних наса Технологија бомбонских производа, производња драже бомбоне, производња компримата, производња лакриц бомбоне, производња гума за жвакање Технологија кекса и производа сродних кексу, производња тврдог кекса Технологија кекса и производа сродних кексу, производња чајног пецива, производња сланог кекса и кркера, производња вафла Технологија кекса и производа сродних кексу, производња медањака, производња трајног пецива, производња бисквита и сродних производа Прехрамбена вредност кондиторских производа</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Испитивање квалитета сировина. Испитивање квалитета сировина. Одређивање садржаја воде и кексу и производима од кекса Одређивање киселинског степена код кекса, одређивање киселости тврде бомбоне Одређивање шећера (метода по Luff-Schourl-и) Одређивање сирове масти Одређивање сапонификационог броја Сензорна оцена квалитета бомбона Сензорна оцена кекса и производа сродних кексу Сензорна оцена чоколаде.</p>		
Литература	1. Гавриловић, М, „Технологија кондиторских производа“, Нови Сад, 2003 2. Елезовић, М, Миловановић, М, Пауновић, Н, Станковић, Д, „Практикум из предмета технологија струке“, Костолац, 1984		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 45	Практична настава:45	
Методе извођења наставе	Мултимедијски и вербално текстуални		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и	20	
семинар-и	20		