

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ
СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА**

ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

КЊИГА ПРЕДМЕТА

**Прилог 5.2.
Спецификација предмета**

5.2. - КЊИГА ПРЕДМЕТА - САДРЖАЈ

Р.БР.	ШИФРА	ПРЕДМЕТИ
1.	ТА1	Општа и неорганска хемија 1
2.	ТБ1	Математика 1
3.	ОВ1	Информатика
4.	ТВ1	Биологија
5.	ТГ1	Енглески језик 1
6.	ТА2	Општа и неорганска хемија 2
7.	ТБ2	Математика 2
8.	ТВ2	Органска хемија 1
9.	ТГ2	Енглески језик 2
10.	ОИ10	Екологија и заштита животне средине
11.	ТА3	Органска хемија 2
12.	ТБ3	Аналитичка хемија
13.	ТВ3	Физика са електроником
14.	ТГ3	Основе термодинамике
15.		Изборни предмет 1
а	ТИ1	Хемија комплексних једињења
б	ТИ2	Економика пословања
16.	ТА4	Биохемија 1
17.	ТБ4	Физичка хемија 1
18.	ОВ4	Микробиологија
19.	ТВ4	Анималне сировине
20.	ТГ4	Биљне сировине
21.	ТА5	Технолошке операције 1
22.	ТБ5	Физичка хемија 2
23.	ТВ5	Биохемија 2
24.	ТГ5	Индустријска микробиологија
25.		Изборни предмет 2
а	ТИ3	Машински елементи
б	ТИ4	Складиштење зрнастих производа
в	ТИ5	Повртарске сировине
г	ТИ6	Воћарске сировине
26.	ТА6	Технологија меса
27.	ТБ6	Технологија угљених хидрата 1
28.	ТВ6	Технолошке операције 2
29.	ТГ6	Технологија производа од воћа и поврћа
30.		Изборни предмет 3
а	ТИ7	Колоидна хемија
б	ТИ8	Корозија и заштита
31.	ТА7	Технологија угљених хидрата 2
32.	ТБ7	Технологија алкохолних пића и пива
33.	ТВ7	Технологија млека и млечних производа
34.		Изборни предмет 4
а	ТИ9	Технологија ферментисања производа од меса
б	ТИ10	Конзервисање меса и производа од меса
35.		Изборни предмет 5
а	ТИ11	Микробиологија хране
б	ТИ12	Микробиологија воде и санитација у производњи хране
	ТП1	Стручна пракса
36.	ТА8	Контрола квалитета производа
37.	ТБ8	Енглески језик у прехранбеној индустрији
38.		Изборни предмет 6
а	ТИ13	Технологија уља и масти
б	ТИ14	Технологија хлађења
39.		Изборни предмет 7
а	ТИ15	Технологија кондиторских производа
б	ТИ16	Адитиви у прехранбеној индустрији
40.		Изборни предмет 8
а	ТИ17	Материјали
б	ТИ18	Тржиште и маркетинг пољопривредних и прехранбених производа
41.	ТВ8	Завршни рад

Табела 5.2 Спецификација предмета 30а.

Студијски програм: Прехрамбена технологија - Food Processing				
Изборно подручје (модул): /				
Врста и ниво студија: Основне академске студије (240 ЕСПБ), први ниво - Undergraduate Academic Studies, First level (240 ECTS)				
Назив предмета: Колоидна хемија - Coloidal Chemistry				Шифра предмета: ТИ7
Наставник (за предавања): Милица С. Цвијовић, редовни професор и Гордана С. Аћамовић-Ђоковић, ванредовни професор				
Наставник/сарадник (за вежбе): /				
наставник/сарадник (за ДОН): /				
Број ЕСПБ: 4		Статус предмета: изборни		
Услов: Физичка хемија I				
Циљ предмета: Стицање основних знања о особинама и понашању колоидних система значајних за прехрамбену индустрију. Разумевање физичко-хемијских законитости и значаја колоидних честица. Упознавање студената са експерименталним методама које се могу користити за одређивање особина колоидних система, гела и емулзија у процесима производње хране.				
Исход предмета: Стечено знање из Колоидне хемије омогућава студенту да предвиди особине појединих колоидних система и одабере методу за контролу одређених особина у технологији производње алкохолних пића, пива, желеа, чоколаде и других производа.				
Садржај предмета: Теоријска настава Подела и класификација колоидних система. Добијање и пречишћавање колоида. Мицеларни колоиди (колоидне површински активне материје, особине, структура, практични значај и термодинамика). Кинетичке појаве код колоида. Сепарација колоида. Основи реологије (одређивање реолошких особина течности). Специфични колоидни системи: аеросоли, емулзије, пене и гелови.				
Практична настава: -				
Литература: 1. Ђаковић, Љ. (1990): Колоидна хемија. Технолошки факултет, Нови Сад, стр. 399. 2. Стојиљковић, М. (1958): Колоиди и њихове примене. Грађевинска књига, Београд, стр. 248. 3. Драганић, М., Поповић, М., Стевић, С., Шћепановић, В. (1994): Општа хемија I део. ТМФ, Београд, стр. 403.				
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године: 2+0+0				
Предавања: 2x15=45		Вежбе: 0		ДОН: 0
		СИР: 0		Остали часови: 0
Методе извођења наставе: Теоријска настава: предавања ex catedra				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена		Завршни испит
активност у току предавања		5		писмени испит
практична настава		-		усмени испт
колоквијум-и		30		
семинар-и		-		