

Студијски програм: **Прехрамбена технологија**

Енглески језик у прехрамбеној индустрији, основне академске студије

Година студија IV, семестар VIII

Испит се састоји из **писменог и усменог** дела. Писмени део испита носи 15 бодова, а усмени део 35 бодова, што укупно чини 50 бодова.

А. Писмени део испита обухвата морфолошку анализу (деривација, изведенице), синтаксичку анализу, лексичку анализу (синоними, антоними, познавање терминологије), дефинисање појмова, одговоре на питања (односи се на текстове предвиђене наставним садржајем), разумевање прочитаног текста.

- | | |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Principles of food preservation | 10. Preservation, contamination, and storage of cereals and cereal products |
| 2. Asepsis | |
| 3. Pasteurization | 11. Preservation, contamination, and storage of sugar and sugar products |
| 4. Canning | |
| 5. Removal of microorganisms. | |
| 6. Low-temperature storage - common storage | 12. Preservation, contamination, and storage of meat and meat products |
| 7. Low-temperature storage - cold storage | |
| 8. Low-temperature storage - freezing storage | 13. Production of wine |
| 9. Microbiology of dried foods | 14. Production of alcoholic drinks - beer |

Б. Усмени део испита обухвата:

- 1) изговор, морфолошко-синтаксичку анализу, лексичку анализу текстова који су предвиђени наставним садржајем.
- 2) Усмено презентирање теме обрађене у семинарском раду.
- 3) Усмено презентирање основних идеја из текстова предвиђених наставним садржајем:
 1. General principles of food preservation.
 2. Explain pasteurization.
 3. Explain asepsis.
 4. Explain canning.
 5. Methods of canning.
 6. Removal of microorganisms.
 6. What is common storage? Explain.
 7. What is cold storage? Explain the factors.
 8. Freezing storage.
 9. Changes during storage.
 10. Changes during freezing.
 11. Changes during thawing.
 12. Flour, bread - preservation
 13. Contamination of cereal products.
 14. Sugar and sugar products - preservation and contamination
 15. Preservation of meat
 16. Contamination of meat - under aerobic condition
 17. Contamination of meat -under anaerobic condition
 18. Beer - ingredients
 19. Beer - malt
 20. Beer - hops
 21. Beer - water
 22. Beer - yeast
 23. Beer - the brewing process
 25. Wine - agricultural requirements - climate and soil
 26. Wine - fruit and grape varieties
 27. Wine - fermentation process
 28. Wine - the basic process of producing red and white wines