

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Процеси конзервисања хране		
Наставници:	Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Иличић		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета:	СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа области метода конзервисања у прехрамбеној индустрији.		
Исход предмета:	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, усавршавање и осавременавање појединих операција и процеса у области метода конзервисања.		
Садржај предмета:	Савремене технике конзервисања у прехрамбеној индустрији– феномени процеса (топлотни третмани, смрзавање, клађење, примена биотехнологије, мембранска филтрација, концентрисање, сушење, зрачење). Конзервисање високофреквентном енергијом. Конзервисање применом високог хидростатичког притиска. Конзервисање ултразвуком. Утицај појединачних метода конзервисања на квалитет и трајност производа. Комбиновање метода конзервисања. Мониторинг процеса. <i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области метода конзервисања. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.		
Препоручена литература:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carić, M.: Concentrated and Dried Dairy products, VCH Publishers, 1994. 2. Zeuthen, P., Bogh-Sorensen, L., eds.: Food Preservation Techniques, Woodhead Publishing Limited, 2003. 3. Fellows, P.J. Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 4. Potter, N.N.: Food Science, An Avi Book, Published By Van Nostrand Reinhold, 1986. 5. Петровић, Љ.: Смрзавање меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
Методе извођења наставе: Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	30		