

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Методe конзервисања</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Мирела Д. Илић, Спасенија Д. Милановић</b>		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	5		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	Циљ предмета је да студенте упозна са потребним теоријским и практичним сазнањима са подручја основних принципа и метода конзервисања хране анималног и биљног порекла. Обрађују се питања очувања интегралног квалитета хране преко фундаменталних операција и феномена преноса везаних за технолошке, термодинамичке и биохемијске процесе у оквиру производње хране.		
<b>Исход предмета</b>	Савладавање неопходних знања из принципа и метода конзервисања хране анималног и биљног порекла, и оспособљавање стручњака за рад у прехрамбеној индустрији.		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод.Састав и вредност хране. Кварење хране. Термичке методе конзервисања. Пастеризација Стерилизација. Конзервисање ниским температурама. Смрзавање. Конзервисање снижењем активности воде. Конзервисање одузимањем воде (концентрисањем). Активност воде. Конзервисање сушењем. Биолошко конзервисање. Хемијске методе конзервисања. Остали физички поступци конзервисања.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Рачунски задаци из: термичких третмана - пастеризација, стерилизација, бланширање; хлађења и смрзавања, концентрисања топлотом, конзервисања сушењем, биолошког конзервисања и хемијских метода конзервисања.</p>		
<b>Литература</b>	<p>1. М. Вереш: Принципи конзервисања намирница, Пољопривредни факултет, Београд, 2004.</p> <p>2. М. Царић: Технологија концентрованих и сушених млечних производа, Научна књига, Београд, 1990.</p>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	2	–	–
Остали часови			
–			
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, рачунске вежбе и вежбе у индустријским погонима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	5		
Колоквијум-и	30+30		