

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

<b>Назив предмета: Процеси конзервисања хране</b>			
<b>Наставник или наставници: <a href="#">Мирела Д. Илић</a>, <a href="#">Катарина Г. Канурић</a></b>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа области метода конзервисања у прехранбеној индустрији.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области метода конзервисања.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Савремене технике конзервисања у прехранбеној индустрији– феномени процеса (топлотни третмани, смрзавање, хлађење, примена биотехнологије, мембранска филтрација, концентрисање, сушење, зрачење). Конзервисање високофреквентном енергијом. Конзервисање применом високог хидростатичког притиска. Конзервисање ултразвуком. Конзервисање хране применом атмосферске плазме. Утицај појединачних метода конзервисања на квалитет и трајност производа. Комбиновање метода конзервисања.  <i>Практична настава</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.			
<b>Препоручена литература</b> 1. Царић, М., Милановић, С.: Млеко у праху и сродни производи. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду и Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Универзитет Привредна академија у Новом Саду, 2016. 2. Ојха, К.С., Тивари, В.К.: Novel Food Fermentation Technologies, eds. Springer Int. Publ., 2016. 3. Zeuthen, P., Bøgh-Sørensen, L.: Food Preservation Techniques, Woodhead Publishing, Limited, 2003. 4. Fellows, P.J.: Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 5. Mastwijk, H.C., Groot, M.N.: Use of cold plasma in food processing. In: Encyclopedia of biotechnology in agriculture and food. Taylor and Francis, 2010.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у предавању	10	Усмени испит	30
Практична настава	20		
Семинарски рад	40		
Презентација			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			