Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија производње и квалитет хране за посебне категорије потрошача		
Наставник или наставници: Марија Р. Јокановић		
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета Упознавање студената са савременим достигнућима у области производње хране и потреба исхране посебних категорија потрошача, као и стицање знања и вештина за самостална истраживања у овој области.		
Исход предмета Свршени студенти су оспособљени за осавремењивање и увођење нових операција и метода у производњу. Кандидати су способни за самостално организовање и вођење технологије производње полуприпремљених и припремљених јела за посебне категорије потрошача.		
Садржај предмета Теоријска настава Хранљива вредност, енергетске потребе појединих категорија потрошача, извори енергије. Минералне материје и витамини. Врста и квалитет сировине. Задовољење хигијенске безбедности хране. Нормативи и састав хране за децу. Савремени поступци производње дехидрисане хране за децу. Поступци екстракције хранљивих материја из зрна жита. Поступци упаравања и савремени поступци дехидратације. Дехидрисани производи на бази жита и воћа и поврћа. Производња каша конзервисаних стерилизацијом. Поступци топлотне обраде сировине, пасирање, хомогенизација и деаерација. Примена савремених метода паковања. Савремени поступци унапређења технологије производње хране за децу и одрасле. Високопротеинска храна за децу, одрасле и старе особе. Производња јела са смањеним садржајем масти, соли, шећера. Практична настава Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије готове хране и хране намењене посебним категоријама потрошача.		
Препоручена литература Ј. Попов-Раљић „Исхрана“, Природно-математички факултет, Нови Сад, 2015 Б. Новаковић „Броматологија- нутритивна вредност и безбедност хране“ Медицински факултет, Нови Сад, 2014 С. Грујић, „Прехрамбени адитиви, Функционална својства и примјена”, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука, 2005 American Dietetic Association: www.eatright.org		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија. Консултације у групама или појединачно.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Презентација пројекта: 30 Семинарски рад: 30 Усмени испит: 40		