

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Савремени процеси конзервисања хране			
Наставник: Мирела Д. Иличић , Катарина Г. Канурић			
Статус предмета: Изборни за ТКХ			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са научним и практичним достигнућима из области савремених процеса конзервисања хране.			
Исход предмета Оспособљавање студената за увођење иновација и унапређење појединих операција и процеса у области технологије конзервисане хране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <i>Развој савремених процеса конзервисања хране. Иновације процеса концентрисања. Сушење лиофилизацијом. Високи хидростатички притисак. Ултразвук. Пулзирајуће електрично поље. Примена атмосферске плазме. Антимикробни инградијенти. Ензими у процесу конзервисања хране. Комбиновање савремених процеса конзервисања и утицај на квалитет и трајност производа.</i> <i>Практична настава</i> <i>Рачунски задаци, праћење параметара одабраних процеса конзервисања, претраживање, обрада и анализа резултата савремене научно-стручне литературе из области савремених процеса конзервисања хране.</i>			
Литература 1. Zeuthen, P., Bogh-Sorensen, L., eds.: Food Preservation Techniques, Woodhead Publishing Limited, 2003. 2. Fellows, P.J.: Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 3. Ojha, K.S., Tiwari, B.K.: Novel Food Fermentation Technologies, eds. Springer Int. Publ., 2016. 4. Toledo, R.T. Fundamentals of Food Process Engineering, Van Nostrand Reinhold, New York, Second Edition, 1991. 5. Holdsworth, D., Simpson, R. Thermal Processing of Packaged Foods, Springer, 2007.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и вежбе, консултације 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	писмени испит	-
практична настава	-	усмени испит	50
колоквијум-и	20		
семинарски рад	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			