

**Табела 5.2** Спецификација предмета

|   |                            |                      |                            |
|---|----------------------------|----------------------|----------------------------|
| <b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство  |                            |                      |                            |
| <b>Назив предмета:</b> Савремени трендови у исхрани   |                            |                      |                            |
| <b>Наставник:</b> <a href="#">Наталија Р. Цинић</a> , <a href="#">Марија Р. Јокановић</a>   |                            |                      |                            |
| <b>Статус предмета:</b> Изборни за ТКХ  |                            |                      |                            |
| <b>Број ЕСПБ:</b> 7   |                            |                      |                            |
| <b>Услов:</b> Нема  |                            |                      |                            |
| <b>Циљ предмета</b><br>Упознавање студената са савременим трендовима из области припреме хране и правилне исхране, као и са утицајима исхране на здравље човека.  |                            |                      |                            |
| <b>Исход предмета</b><br>Постизање специфичних знања код студената неопходних за њихово оспособљавање за увођење нових операција и метода у производњу готове хране, као и самостално организовање и вођење процеса производње.   |                            |                      |                            |
| <b>Садржај предмета</b><br><i>Теоријска настава</i><br>Принципи правилне исхране. Основни принципи појединих начина исхране. Храна и здравље, болести неправилне исхране, нежељена дејства хране. Значај и улога коректора укуса, хидроколоида, антиоксиданаса, конзерванаса, зачина и екстраката зачина у припреми хране. Поступци и методе конзервасања минимално обрађене хране. Савремени поступци и иновације у технологији уситњавања, панирања, облагања и маринирања меса. Хлађење и чување полуприпремљених производа у контролисаним условима и модификованој атмосфери. Савремени начини реконституције и припреме готових јела за конзумирање.<br><i>Практична настава</i><br>Принципи правилне исхране са примерима. Примери макробиотичке, вегетаријанске, kosher исхране, исхране по крвним групама, исхране сировом храном – израчунавање нутритивне вредности оброка. Могућност припреме оброка са смањеним садржајем соли, шећера и масти. Могућност увођења нових извора протеина у исхрану. Одређивање квалитета минимално обрађене хране. Одређивање квалитета намирница припремљених „sous-vide“ поступком. |                            |                      |                            |
| <b>Литература</b><br>С. Тојагић, М. Мирилов "Храна - значај и токови у организму", Матица српска, 1998.<br>Ј. Попов-Раљић "Технологија и квалитет готове хране" Технолошки факултет Нови Сад, 1999.<br>Р. Грујић, И. Милетић "Наука о исхрани човека", Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Бања Лука, 2006.  |                            |                      |                            |
| <b>Број часова активне наставе</b>  | <b>Теоријска настава:3</b> |                      | <b>Практична настава:3</b> |
| <b>Методe извођења наставе</b><br>Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава информационих технологија, консултације у групама или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима са рачунским задацима.  |                            |                      |                            |
| <b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>  |                            |                      |                            |
| <b>Предиспитне обавезе</b>  | поена                      | <b>Завршни испит</b> | поена                      |
| активност у току предавања  | 5                          | писмени испит        |                            |
| практична настава   | 25                         | усмени испит         | 40                         |
| колоквијум-и  |                            |                      |                            |
| семинарски рад  | 30                         |                      |                            |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....  |                            |                      |                            |