

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Методе конзервисања			
Наставник: Мирела Д. Иличић , Катарина Г. Канурић			
Статус предмета: Обавезан за ТКХ			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да студенте упозна са потребним теоријским и практичним сазнањима из 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.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања из принципа и метода конзервисања хране анималног и биљног порекла, и оспособљавање стручњака за рад у прехрамбеној индустрији.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Састав и особине хране. Кварење хране-фактори микробиолошког и немикробиолошког порекла (физички и хемијски). Абиотички и анабиотички процеси конзервисања хране. Термичке методе конзервисања - бланширање, пастеризација и стерилизација. Конзервисање ниским температурама - хлађење и смрзавање. Конзервисање снижењем активности воде-концентрисање, сушење. Осмоанабиоза. Биолошко конзервисање. Хемијске методе конзервисања. Примена ултразвука и пулсирајућег електричног поља. <i>Практична настава</i> Рачунски задаци из: термичких третмана - бланширање, пастеризација, стерилизација; хлађења и смрзавања; концентрисања топлотом; конзервисања сушењем; биолошког конзервисања и хемијских метода конзервисања.			
Литература 1. Царић, М., Милановић, С.: Млеко у праху и сродни производи, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад и Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Универзитет Привредна академија у Новом Саду, Нови Сад, 2016. 2. Вереш, М.: Принципи конзервисања намирница, Пољопривредни факултет, Београд, 2004. 3. Иличић, М., Канурић, К., Вукић, Д.: Збирка задатака из метода конзервисања хране, 2022. 4. Fellows, P.J.: Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 5. Zeuthen, P., Bogh-Sorensen, L.: Food Preservation Techniques, Woodhead Publishing Limited, 2003.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3		Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, рачунске вежбе и вежбе у индустријским погонима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	-
практична настава	5	усмени испит	30
колоквијум-и	30+30		
семинарски рад	-		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			