

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> <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> <i>Практична настава</i> <i>Рачунски задаци из: термичких третмана - бланширање, пастеризација, стерилизација; хлађења и смрзавања; концентрисања топлотом; конзервисања сушењем; биолошког конзервисања и хемијских метода конзервисања.</i> | | | |
| 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. Fellows, P.J.: Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 4. 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 испит, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |