

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Технологија производње и квалитет хране за посебне категорије потрошача		
Наставник:	Наталија Р. Цинић		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	Упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије производње хране за посебне категорије потрошача.		
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	<p>Храњива 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 различите старосне доби. Производња хране без глутена. Производња хране намењена дијабетичарима. Производња хране са смањеним садржајем масти, соли и шећера. Производња хране без адитива. Високопротеинска храна за децу, спортисте, одрасле и старе особе. Фортификација хране. Примена савремених метода паковања. Савремени поступци унапређења технологије производње хране за децу и одрасле.</p> <p><i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије готове хране и хране намењене посебним категоријама потрошача. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.</p>		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Gugušević-Đaković: Industrijska proizvodnja gotove hrane, Naučna knjiga, Beograd, 1989. 2. J. Popov-Raljić: Tehnologija i kvalitet gotove hrane, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1999. 3. S. Grujić: Prehrambeni aditivi, Funkcionalna svojstva i primjena, Univerzitet u Banjoj Luci, Tehnološki fakultet, Banja Luka, 2005. 4. Edited by A. Menlove: Ready meal technology, Leatherhead Publishing, England, 2002. 5. American Dietetic Association: www.eatright.org 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
			2
Методе извођења наставе	Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Практична настава	10	Усмени испит	50
Семинарски рад	40		