

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм :	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Одабрана поглавља метода конзервисања		
Наставник:	Спасенија Д. Милановић, Љиљана С. Петровић		
Статус предмета:	Изборни за модул Технолгије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима из области метода конзервисања у прехрамбеној индустрији.		
Исход предмета	Студенти завршених мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области метода конзервисања.		
Садржај предмета:	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Традиционалне и нове технике конзервисања. Комбиновање метода конзервисања. Утицај појединачних метода конзервисања на квалитет и трајност производа. Мониторинг процеса и HACCP.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области метода конзервисања.</p>		
Препоручена литература:	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Carić: Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994. 2. Ed.by Zeuthen, P., Bogh-Sorensen, L.: Food Preservation Techniques, Woodhead Publishing Limited, 2003. 3. P. J. Fellows, Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 4. N. N. Potter: Food Science, An Avi Book, Published By Van Nostrand Reinhold, 1986. 5. Љ. Петровић: Сврзавање меса, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989. 		
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и 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	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	30		