

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Мастер академске студије		
Назив предмета:	Савремени трендови у исхрани		
Наставник:	Наталија Р. Цинић		
Статус предмета:	Изборни		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	Упознавање студената са савременим принципима из области припреме хране и правилне исхране, као и утицаја исхране на здравље човека.		
Исход предмета	Свршени студенти су оспособљени за осавремењивање и увођење нових операција и метода у производњу готове хране, као и за самостално организовање и вођење процеса производње.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Принципи правилне исхране. Основни принципи макробактеријске, вегетаријанске, <i>kosher</i> исхране, исхране по крвним групама, исхране сировом храном. Храна и здравље, болести неправилне исхране, нежељена дејства хране, аверзија на храну, нетолеранција хране, алергени у храни.</p> <p>Значај и улога коректора укуса, хидроколоида, антиоксиданаса, конзерванаса, зачина и екстраката зачина у припреми хране. Поступци и методе конзервације минимално обрађене хране. Савремени поступци и иновације у технологији уситњавања, панирања, облагање и маринирања меса. Хлађење и чување полуприпремљених производа у контролисаним условима и модификованој атмосфери. Савремени начини реконституције и припреме готових јела за конзумирање.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области утицаја начина исхране на здравље људи, као и савремених технологија производње готове хране.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Milica Gugušević-Đaković, "Industrijska proizvodnja gotove hrane", Naučna knjiga, Beograd, 1989 2. Jovanka Popov-Raljić, "Tehnologija i kvalitet gotove hrane" Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1999 3. Slobodan Tojagić, Miladin Mirilov "Hrana - značaj i tokovi u organizmu", Matica srpska 1998 4. Edited by Andrea Menlove, "Ready meal technology", Leatherhead Publishing, England 2002 5. Р. Грујић, Ј. И. Милетић: Наука о исхрани човека, Пољопривредни факултет, Технолошки факултет, Бања Лука, 2006. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
			Остали часови
			-
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Похађање и ангажовање на предавањима и вежбама	20	Усмени испит	30
Семинарски рад	25		
Семинарски рад	25		