

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Назив предмета: Савремене технологије у прехранбеној индустрији | | |
| Наставник или наставници: Спасенија Д. Милановић | | |
| Статус предмета: Изборни | | |
| Број ЕСПБ: 10 | | |
| Услов: 37 ЕСПБ | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да студентима пружи најновија научна знања из инжењеринга у прехранбеној индустрији, односно о технологијама прераде сировина пољопривредног порекла. Дакле, циљ је овладавање основама теорије и стицање инжењерских и научних знања из појединих различитих група производа при преради пољопривредних сировина. | | |
| Исход предмета Студент ће након положеног испита бити способан да: -дефинише и именује основне инжењерске процесе (технологије) и принципе у прехранбеној индустрији; - просуди, предвиди и предложи решење проблема из домена инжењеринга у прехранбеној индустрији; - самостално истражује и решава проблеме који се јаве у пракси; - води аргументоване научне расправе из области прехранбених технологија; - имплементира усвојена знања у праксу, преноси на друге и уради евалуацију нових решења. | | |
| Садржај предмета Основне прехранбене технологије. Састав и нутритивни квалитет различитих категорија прехранбених производа и њихов значај у исхрани човека. Технологија прераде млека. Технологија прераде воћа. Технологија прераде поврћа. Технологија прераде и чувања меса и прерађевина. Технологија прераде уљарица. Технологија добијања скроба и шећера. Технологија производње кондиторских производа. Технологија производње остале угљенохидратне хране. Технологија производње ферментисаних прехранбених производа. Термичка обрада сировина - екструзија, микронизација и јонизујуће зрачење. Контрола квалитета и хигијенске исправности намирница; Нутритивни квалитет прехранбених производа. | | |
| Препоручена литература - Clark, S., Jung, S., Lamsal, B. (eds): (2014). <i>Food Processing: Principles and Applications</i> , 2 nd ed., John Wiley&Sons, Ltd. - Hosahalli R., Michele Marcotte (2006). <i>Food Processing – principles and applications</i> , Taylor & Francis, Boca Raton, London, New York, Singapore. - J.S.Smith, Y.H. Hui (2004). <i>Food Processing, Principles and Applications</i> , Blackwell Publishing, Iowa, USA, - Shafiur Rahman M. (2018). <i>Handbook of Food Preservation</i> , CRC Press Book. - Вереш, М. (2004). Принципи конзервисања намирница, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет. - Грујић, Р., Јашић, М. (2010). <i>Sustainable Technologies in Food Industry</i> . Универзитет у Источном Сарајеву, Економски факултет, Брчко. - Милановић, С., Иличић, М., Царић, М. (2017). <i>Ферментисани млечни производи</i> , Технолошки факултет, Нови Сад. - Пејин, Д. (2003). <i>Индустријска микробиологија</i> , Технолошки факултет, Нови Сад. - Царић, М., Милановић, С. (2016). <i>Млеко у праху и сродни производи</i> , Технолошки факултет, Нови Сад, Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад, - Цвејанов, С., Царић, М., Милановић, С., Радовановић, Р. (2004). <i>Прехранбена технологија</i> , Завод за уџбенике, Београд. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 4*15=60 | Практична настава: 3*15=45 |
| Методe извођења наставе Предавања. Проучавање примера. Консултације. | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | |
| Активност на предавањима | поена 20 | |
| Семинарски рад | поена 30 | |
| Усмени испит | поена 50 | |