

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија		III година студија			
<b>Пун назив предмета</b>	ПРИНЦИПИ КОНЗЕРВИСАЊА					
<b>Катедра</b>	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>		<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>		
04-1-102-6	обавезан		VI	6		
<b>Наставник/ -ци</b>	др Драган Вујадиновић, доцент					
<b>Сарадник/ -ци</b>	др Драган Вујадиновић, доцент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>			<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub></b>	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S <sub>0</sub>
3	0	2	63	0	42	1.4
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 2*15 = 75 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1.40 + 0*15*1.40 + 2*15*1.40 = 105			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 75 + 105 = 180 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Студент ће показати знање/способности да: 1. схвати суштину ендогених и егзогених промијена на непрерађеним намирницама (кварење) и да уочи факторе који утичу на њих; 2. разумије принципе биозе, анабиозе и абиозе у спречавању процеса кварења намирница; 3. схвати услове при којима могу да се оптимизују различити поступци конзервисања с циљем добијања микробиолошки безбиједног производ унапријед задатог квалитета; 4. оптимизује технолошки поступак за израду различитих прехрамбених производа					
<b>Условљеност</b>						
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	1. Увод. Кварење хране. Принципи стабилности хране. 2. Прерада и конзервисање хране наспрот очувања нутритивног квалитета намирница. 3. Термичке методе конзервисања. Пастеризација. Стерилизација. 4. Загријавање помоћу микроталаса. 5. Конзервисање ниским температурама. 6. Смрзавање. 7. Конзервисање снижењем активности воде. Конзервисање одузимањем воде (концентрисањем). 8. Конзервисање сушењем. 9. Биолошко конзервисање. 10. Хемијске методе конзервисања. 11. Употреба контролисана и модификована атмосфере у паковању и складиштењу прехрамбених производа. 12. Принципи минималне прераде и прерада нове хране. 13. Примјена јонизујућег зрачења. Конзервисање високофреквентном енергијом. Конзервисање високим хидростатским притиском. 14. Конзервисање ултразвуком. Конзервисање пулсирајућом свјетлошћу. Конзервисање пулсирајућим електричним пољем. 15. Мониторинг ефикасности процеса конзервисања.					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Грујић Р., Милетић И., Станковић И.	Наука о исхрани човјека, Књига друга, Технолошки факултет Бања Лука			2007	1-37	
Вереш М.	Принципи конзервисања намирница. Пољопривредни факултет, Београд			2004		
Грујић Р., Грујић С.,	Основе технологије прераде и чувања прехрамбених производа, Апеирон, Бања Лука			2009	1-115	
<b>Допунска литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Lovrić T.	Procesi u prehrambenoj industriji s osnovama prehrambenog inženjerstva, Hinus, Zagreb			2002	55-283	

Bhat R., Alias A.K., Paliyath G.	Progress in Food Preservation, JohnWiley&Sons, Ltd, UK	2012	
Rahman, M.S.	Handbook of food preservation -- 2nd ed., Taylor & Francis Group, LLC, New York	2007	215-589
<b>Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>	<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима/вјежбама	6	6 %
	колоквијум 1	20	20 %
	колоквијум 2	20	20 %
	Лабораторијске вјежбе	24	24 %
	Завршни испит		
	завршни испит (усмени)	30	30 %
	УКУПНО	100	100 %
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba		
<b>Датум овјере</b>			