

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / KONZERVISANJE PAKOVANJE I ČUVANJE HRANE

Naziv predmeta:	KONZERVISANJE PAKOVANJE I ČUVANJE HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12393	Obavezan	1	6	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studentenata sa načinima konzervisanja, pakovanja i čuvanja hrane.			
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Usvoji teorijska i praktična znanja o tehnološkim procesima konzervisanja hrane; - Usvoji teorijska i praktična znanja o vrstama i načinu rada različitih mašina i aparata za konzervisanje hrane; - Usvoji teorijska i praktična znanja o načinim pakovanja hrane; - Usvoji teorijska znanja o načinima čuvanja hrane; - Primijeni inženjerski pristup u definisanju i rješavanju problema u tehnologiji konzervisanja hrane.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta, Opšti značaj konzervisanja namirnica.			
I nedjelja, vježbe	Prehrambeni proizvodi i osnovni sastojci.			
II nedjelja, pred.	Kvalitet hrane. Kvarenje (kontaminacija) hrane.			
II nedjelja, vježbe	Određivanje kvaliteta hrane.			
III nedjelja, pred.	Operacije u tehnologiji konzervisanja hrane.			
III nedjelja, vježbe	Klasifikacija mašina i aparata za konzervisanje hrane.			
IV nedjelja, pred.	Primjena visokih temperatura u konzervisanju i preradi.			
IV nedjelja, vježbe	Uređaji za primjenu visokih temperatura u konzervisanju i preradi.			
V nedjelja, pred.	Primjena niskih temperatura u konzervisanju.			
V nedjelja, vježbe	Uređaji za primjenu niskih temperatura u konzervisanju i preradi.			
VI nedjelja, pred.	Dehidracija (sušenje). Koncentrisanje.			
VI nedjelja, vježbe	Uređaji za sušenje i koncentrisanje.			
VII nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VII nedjelja, vježbe	Posjeta proizvodnim pogonima.			
VIII nedjelja, pred.	Primjena hemijskih sredstava.			
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje količina hemijskih sredstava za konzervisanje hrane.			
IX nedjelja, pred.	Biološko konzervisanje.			
IX nedjelja, vježbe	Hemizam alkoholne i mliječne fermentacije.			
X nedjelja, pred.	Konzerviranje zračenjem, Konzervisanje primjenom pritiska .			
X nedjelja, vježbe	Uređaji za konzervisanje zračenjem i primjenom pritiska.			
XI nedjelja, pred.	Konzervisani proizvodi biljnog porijekla.			
XI nedjelja, vježbe	Kvalitet proizvoda biljnog porijekla.			
XII nedjelja, pred.	Konzervisani proizvodi životinjskog porijekla.			
XII nedjelja, vježbe	Kvalitet proizvoda životinjskog porijekla.			
XIII nedjelja, pred.	Ambalaža i pakovanje hrane.			
XIII nedjelja, vježbe	Uređaji za pakovanje hrane.			

XIV nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XIV nedjelja, vježbe	Posjeta proizvodnim pogonima.					
XV nedjelja, pred.	Čuvanje i skladištenje hrane.					
XV nedjelja, vježbe	Odbrana seminarskog rada.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 4 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, kolokvijume i završni ispit.			
Konsultacije			U dogovoru sa studentima jedan sat nedjeljno.			
Literatura			Studenti će dobiti štampani materijal. Ostala literatura: 1. Vereš M. (2004): Principi konzervisanja namirnica. Poljoprivredni fakultet. Beograd 2. Lovrić T., Piližota V. (1994) Konzerviranje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus, Zagreb 3. Zlatković P.B. (2003): Tehnologija prerade i čuvanja voća, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Beograd			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Prisustvo i aktivnost na času: 5 bodova Seminarski rad: 5 bodova Kolokvijum: (2 x 20) 40 bodova Završni ispit: 50 bodova Ocjene i poeni : A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena