

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија производа од воћа и поврћа		
Наставник:	Бисерка Л. Вујичић, Љубо О. Врачар		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање стручњака за рад у фабрикама за прераду воћа и поврћа, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком.		
Исход предмета	Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у погонима за прераду воћа и поврћа.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Одређивање момента бербе, паковања, транспорта и дистрибуције свежег воћа и поврћа до купца. Оптимална зрелост воћа и поврћа за хлађење и замрзавање. Хлађење и чување у контролисаним условима и модификованој атмосфери. Замрзавање и складиштење. Оптимална зрелост поврћа за маринирање. Технологије дехидрирања воћа и поврћа. Сушење воћа и поврћа. Производња и примена зачина и адитива. Заслађени и желирани производи од воћа.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Упознавање са законском регулативом из области производа од воћа и поврћа, анализа сировина и производа од воћа и поврћа.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Г. Никетић-Алексић: Технологија воћа и поврћа, Пољопривредни факултет, Београд, 1982. 2. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић: Реакције неензиматског тамњења прехранбених производа, Научна књига, Београд, 1988. 3. Г. Никетић-Алексић, М. Вереш, Б. Златковић, Рашковић, В.: Практикум за индустријску прераду воћа и поврћа, Научна књига, Београд, 1989. 4. М. Јанковић: Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд, 1994. 5. В. Марковић: Сува шљива, сушење, складиштење, прерада и паковање, Шабац, Глас Подриња, 1986. 6. В. Марковић, Љ. Врачар: Производња и прерада паприке, Фелтон, Нови Сад, 1998. 7. И. Станковић: Услови употребе адитива, декларисање и обележавање намирница, Законска регулатива, Министарство за унутрашње економске односе државне заједнице, Србија и Црна Гора, 2004 8. Y. H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006. 9. М. Јашић: Технологија воћа и поврћа, Универзитет у Тузли, Технолошки факултет Тузла, 2007. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима, рачунске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Обрађене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		