

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија сокова и сродних производа</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Бисерка Л. Вујичић, Љубо О. Врачар</b>		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије сокова и сродних производа.			
<b>Исход предмета</b>			
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у погонима за производњу сокова и сродних производа.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Избор врсте и сорте, пријем и чување сировина. Одвајање нечистоћа и неупотребљивих делова, примарни термички третман, конзервисање полупроизвода, ензиматска обрада (депектинизација, мацерација), одвајање фаза (пресовање), бистрење. Конвенционални поступак филтрације, примена ултрафилтрације и микрофилтрације. Динамика и техника издвајања ароме. Концентрисање сокова - упаравање, реверзна осмоза и криоконцентрисање. Производња каша (пасирање). Чување - стерилисане цистерне, асептични услови. Освежавајућа безалкохолна пића.			
<i>Практична настава:</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у литератури из области технологије сокова и концентрата.			
<b>Литература</b>			
1. Д. Шулц , Д. Ћирић, Б. Вујичић, Ж. Бардић, М. Цураковић, Ј. Гвозденовић: Технологија производње бистрих и кашастих концентрата од воћа и поврћа, Технолошки факултет, Нови Сад, 1976.			
2. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић: Реакције неензимског тамњења прехранбених производа, Научна књига Београд, 1988.			
3. Г. Никетић-Алексић: Технологија безалкохолних пића, Научна књига, Београд, 1989.			
4. Г. Никетић-Алексић, М. Вереш, Б. Златковић, В. Рашковић: Практикум за индустријску прераду воћа и поврћа, Научна књига, Београд, 1989.			
5. U. Schobinger: Frucht-und Gemüsesäfte, Ulmer, 2001.			
6. И. Станковић: Услови употребе адитива, декларисање и обележавање намирница, Законска регулатива, Министарство за унутрашње економске односе државне заједнице, Србија и Црна Гора, 2004.			
7. Y. H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: –
Остали часови –			
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима, рачунске вежбе.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Обрађене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		