

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Одабрана поглавља технологије хлађења и замрзавања воћа и поврћа		
Наставник или наставници: Александра Н. Тепић Хорецки		
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области конзервисања воћа и поврћа хлађењем и замрзавањем.		
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у технологији производње хлађених и замрзнутих производа.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Третман сировина од бербе до дистрибуције готових производа. Системи чувања појединих врста воћа и поврћа ниским температурама од њиве до тржнице и прераде. Утицај различитих услова припреме, хлађења, замрзавања и складиштења на биохемијске, хемијске и физичке промене, квалитет и одрживост производа.		
Препоручена литература 1. М. Јанковић: Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд, 1994. 2. P.J. Fellows: Food processing technology, principles and practice, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Second edition, 2003. 3. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006. 4. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja voća. Tehnološki fakultet, Novi Sad. 5. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава:
Методe извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Семинарски рад: 30 Активност: 20 Усмени испит: 50		
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд..... *максимална дужна 1 страница А4 формата		