

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије производа од 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 технологије прераде воћа и поврћа.	
Исход предмета	Оспособљавање студената за савладавање неопходних знања за научни и стручни рад, увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у технологији производа од воћа и поврћа.	
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Законска регулатива, физиологија воћа и поврћа, биохемијске промене, нутритивни квалитет, савремене инструменталне технике у испитивању квалитета воћа и поврћа и производа од воћа и поврћа, послебербени третмани воћа и поврћа, конвенционални поступци конзервасања воћа и поврћа високим и ниским температурама, одабране технологије прераде воћа, одабране технологије прераде поврћа.</p>	
Препоручена литература	<p>1. М. Јанковић: Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд, 1994.</p> <p>2. В. Марковић: Сува шљива, сушење, складиштење, прерада и паковање, Шабац, Глас Подриња, 1986.</p> <p>3. В. Марковић, Ј. Врачар: Производња и прерада паприке, Фелтон, Нови Сад, 1998.</p> <p>4. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић: Реакције неензиматског тамњења прехрамбених производа, Научна књига, Београд, 1988.</p> <p>5. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006.</p> <p>6. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja voća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</p> <p>7. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</p> <p>8. Terić A. (2012): Bojene materije voća i povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</p>	
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава:
Методe извођења наставe	Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.	
Оцена знања (максимални број поена 100)	<p>Семинарски рад: 30</p> <p>Активност: 20</p> <p>Усмени испит: 50</p>	
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		