

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља технологије сокова и концентрата</b>	
<b>Наставник или наставници:</b>	<b><a href="#">Александра Н. Тепић Хорецки</a></b>	
<b>Статус предмета:</b>	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство	
<b>Број ЕСПБ:</b>	10	
<b>Услов:</b>	Нема	
<b>Циљ предмета</b>	СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије сокова и концентрата.	
<b>Исход предмета</b>	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 сокова и концентрата.	
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Савремени поступци и иновације у производњи сокова и концентрата. Примена ензима у технологији сокова. Утицај пројединих фаза технолошког поступка (примарни термички третман, конзервисање полупроизвода, ензиматска обрада, раздвајање фаза, бистрење, ултрафилтрација, микрофилтрација, издвајање ароме, концентрисање) на квалитативне и квантитативне карактеристике бистрих сокова и концентрата. Последице појединих фаза технолошког поступка производње на квалитет кашастих сокова и безалкохолних напитака. Реологија каша, сокова и концентрата.</p>	
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Д. Шулиц, 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.</li> <li>2. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић: Реакције неензимског тамњења прехранбених производа, Научна књига Београд, 1988.</li> <li>3. Г. Никетић-Алексић: Технологија безалкохолних пића, Научна књига, Београд, 1989.</li> <li>4. U. Schobinger: Frucht-und Gemüsesäfte, Ulmer, 2001.</li> <li>5. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006.</li> <li>6. Тепић А. (2012): Војене материје воћа и поврћа. Tehnološki fakultet Novi Sad.</li> </ol>	
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава:
<b>Методe извођења наставе</b>	Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.	
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>	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		