

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа			
Наставник: Александра Тепић Хорецки			
Статус предмета: Изборни за ТКХ			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије прераде воћа и поврћа.			
Исход предмета Свршени студенти су оспособљени за увођење иновација, осавремењавање и усавршавање појединих операција и производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Прописи и стандарди у технологији прераде воћа и поврћа; технолошка подела и значај воћа и поврћа у исхрани; промене након бербе; складиштење у контролисаној атмосфери; савремени поступци сушења; конзервисање замрзавањем; примена ензима у технологији производа од воћа и поврћа и сокова од воћа и поврћа; савремени поступци конзервисања воћа и поврћа; трендови на тржишту производа од воћа и поврћа; споредни производи прераде воћа и поврћа; прерада воћа и поврћа из органског концепта производње; традиционални и аутохтони производи од воћа и поврћа; одрживост производа од воћа и поврћа. <i>Практична настава</i> Пројектовање погона прехрамбене индустрије на примеру пројектовања погона за прераду воћа и поврћа; пројектовање технолошког процеса на примеру процеса прераде воћа и поврћа; управљање и аутоматизација управљања технолошким процесом на примеру процеса прераде воћа и поврћа; анализа технолошког процеса на примеру процеса прераде воћа и поврћа; пројектовање уређаја прехрамбене индустрије на примерима пројектовања вакуумске сушаре и лиофилизатора; управљање процесом сушења воћа и поврћа у вакууму и лиофилизацијом; прерада воћа и поврћа произведеног применом метода органске производње; прерада воћа и поврћа на традиционалан начин; аутохтони производи од воћа и поврћа; одређивање одрживости производа од воћа и поврћа; поступак добијања ознаке географског порекла прехрамбених производа и њихове контроле на примеру производа од воћа и поврћа; усаглашавање домаћих прописа у индустрији прераде воћа и поврћа са прописима Европске уније; усаглашавање домаћих стандарда у индустрији прераде воћа и поврћа са међународним стандардима; доказивање квалитета производа од воћа и поврћа и откривање фалсификата.			
Литература 1. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања воћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. 2. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања поврћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. 3. Hui Y.H. (2006): Handbook of Fruits and Fruit Processing. Brackwell Publishing. 4. Bayindirli A. (2010): Enzymes in Fruit and Vegetable Processing. CRC Press, Taylor & Francis Group. 5. Herceg Z., Jambrak A.R., Rimac Brnčić S. Krešić G. (2009): Prosesi konzerviranja hrane Novi postupci. Golden marketing - Tehnička knjiga Zagreb.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:3	Практична настава:3
Методe 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
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			