Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм :	**Прехрамбено инжењерство**
Назив предмета:	**Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа**
Наставник:	**Александра Тепић Хорецки, Здравко Шумић**
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

Теоријска настава

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.

Практична настава

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): Procesi konzerviranja hrane Novi postupci. Golden marketing - Tehnička knjiga Zagreb.
6. Тепић Хорецки А. (2019): Технологија производа од воћа и поврћа. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:3**	**Практична настава:3**

Методе 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 испт, презентација пројекта, семинари итд.....