

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија производа од воћа и поврћа			
Наставник: Александра Тепић Хорецки , Здравко Шумић			
Статус предмета: Обавезан за ТКХ			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање стручњака за рад у фабрикама за прераду воћа и поврћа, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у погонима за прераду воћа и поврћа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Класификација и основне компоненте хемијског састава воћа и поврћа, бојене материје, пектинске материје, технологија прераде воћа (замрзнуто, пастеризовано воће, желирани производи, сушено воће), технологија прераде поврћа (прерада грашка, бораније, кукуруза шећерца, мркве, шпаргле, карфиола, печурака, спанаћа, паприке, сушено поврће, прерада кромпира, биолошко конзервисање, прерада парадајза). <i>Практична настава</i> Упознавање са законском регулативом из области производа од воћа и поврћа, анализа сировина и производа од воћа и поврћа (карактеризација технолошких карактеристика воћа и поврћа; утврђивање квалитета производа од воћа и поврћа; карактеризација технолошких карактеристика воћа и поврћа; утврђивање квалитета пектинског препарата; одређивање квалитета примарног термичког третмана; одређивање квалитета осушеног воћа и поврћа; хемијски конзерванси у технологији производа до воћа и поврћа), прорачуни у технологији производа од воћа и поврћа.			
Литература 1. Никетић-Алексић Г. (1988): Технологија воћа и поврћа, Научна књига, Београд. 2. Милић Б., Царић М., Вујичић Б. (1988): Реакције неензиматског тамњења прехранбених производа, Научна књига, Београд. 3. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања воћа; Технологија замрзавања поврћа, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. 4. Тепић А. (2012): Бојене материје Воћа и поврћа, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. 5. 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	
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	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	30
колоквијум-и	40		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			