

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића	
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 упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије сокова и освежавајућих безалкохолних пића и формирање стручњака за рад у погонима за производњу сокова и сродних производа и освежавајућих безалкохолних пића, као и стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком.			
Исход предмета			
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у погонима за производњу сокова и освежавајућих безалкохолних пића.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у технологију производње воћних сокова и концентрата; адитиви и помоћне сировине; ароматске материје воћа и поврћа; пектолитички ензими и препарати; технолошки процес производње воћних сокова и сродних производа; технологија производње освежавајућих безалкохолних пића; утврђивање аутентичности воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, утврђивање садржаја воћа у производу, фалсификовање производа.			
<i>Практична настава</i>			
Упознавање са законском регулативом из области сокова и сродних производа и освежавајућих безалкохолних пића; лабораторијска производња воћног сока; контрола квалитета сокова и освежавајућих пића; прорачуни у технологији сокова и сродних производа и освежавајућих пића.			
Литература			
1. Шулиц Д., Тирић Д., Вујичић Б., Бардић Ж., Цураковић М., Гвозденовић Ј. (1976): Технологија производње бистрих и кашастих концентрата од воћа и поврћа. Технолошки факултет, Нови Сад.			
2. Никетић-Алексић Г. (1989): Технологија безалкохолних пића. Научна књига, Београд.			
3. Тепић А. (2012): Бојене материје воћа и поврћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.			
4. Вукосављевић П., Вељовић М. (2013): Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића - практикум. Универзитет у Београду, Пољопривредни 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 испит, презентација пројекта, семинари итд.....			