

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Одабрана поглавља технологије производа од воћа и поврћа			
Наставник: Александра Тепић Хорецки			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина из савременим научних и практичних достигнућа у области технологије прераде воћа и поврћа.			
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање неопходних знања за научни и стручни рад, увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у технологији производа од воћа и поврћа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Законска регулатива, физиологија воћа и поврћа, биохемијске промене, нутритивни квалитет, савремене инструменталне технике у испитивању квалитета воћа и поврћа и производа од воћа и поврћа, послебербени третмани воћа и поврћа, конвенционални поступци конзервисања воћа и поврћа високим и ниским температурама, одабране технологије прераде воћа, одабране технологије прераде поврћа. <i>Практична настава</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа и теоретских сазнања у савременој научној литератури, као и практичних искустава у области технологије наменских масти, маргарина и сродних производа.			
Литература 1. Марковић В., Врачар Љ. (1998): Производња и прерада паприке. Фелтон, Нови Сад. 2. Нџи У.Н. (2006): Handbook of Fruits and Fruit Processing. Blackwell Publishing. 3. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања воћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. 4. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања поврћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. 5. Тепић А. (2012): Бојене материје воћа и поврћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и			
семинарски рад	50		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			