

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија  
Прехрамбено инжењерство

<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља технологије производа од воћа и поврћа</b>			
<b>Наставник:</b>	<b>Александра Н. Тенић</b>			
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ:	10			
Услов:	нема			
<b>Циљ предмета</b>	Стицање научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије прераде воћа и поврћа.			
<b>Исход предмета</b>	Оснообучавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у технологији производа од воћа и поврћа.			
<b>Садржај предмета</b>	Утицај технолошких поступака (хлађење, замрзавање, пастеризација, стерилизација, сушење и др.) на физичко-хемијске, биохемијске и реолошке особине сировина, полу производа и производа од воћа и поврћа.			
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. М. Јанковић: Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд, 1994.</li> <li>2. В. Марковић: Сува шљива, сушење, складиштење, прерада и паковање, Шабац, Глас Подриња, 1986.</li> <li>3. В. Марковић, Љ. Врачар: Производња и прерада папrike, Фељтон, Нови Сад, 1998.</li> <li>4. Б. Милић, М. Џарић, Б. Вујићић: Реакције неензиматског тамњења прехрамбених производа, Научна књига, Београд, 1988.</li> <li>5. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006.</li> <li>6. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja voća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</li> <li>7. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</li> <li>8. Tepić A. (2012): Bojene materije voća i povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања:</b>	<b>4</b>	<b>Студијски истраживачки рад:</b>	<b>2</b>
<b>Методе извођења наставе</b>				
Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>	
Семинарски рад	30	Усмени испит	50	
Практична настава	10			
Активност	10			