

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија производа од воћа и поврћа		
Наставник :	Александра Н. Тепић		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
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	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Класификација и основне компоненте хемијског састава воћа и поврћа, бојене материје, пектинске материје, технологија прераде воћа (замрнуто, 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).</p> <p><i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i></p> <p>Упознавање са законском регулативом из области производа од воћа и поврћа, анализа сировина и производа од воћа и поврћа; прорачуни у технологији производа од воћа и поврћа.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Никетић-Алексић Г. (1988): Технологија воћа и поврћа, Научна књига, Београд. 2. Милић Б., Царић М., Вујичић Б. (1988): Реакције неензиматског тамњења прехрамбених производа, Научна књига, Београд. 3. Никетић-Алексић Г., Вереш М., Златковић Б., Рашковић, В. (1989): Практикум за индустријску прераду воћа и поврћа, Научна књига, Београд. 4. Марковић В. (1986): Сува шљива, сушење, складиштење, прерада и паковање, Шабац, Глас Подриња. 5. Марковић В., Врачар Љ. (1998): Производња и прерада паприке, Фелтон, Нови Сад. 6. Јашић М. (2007): Технологија воћа и поврћа, Универзитет у Тузли, Технолошки факултет Тузла. 7. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања воћа. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. 8. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања поврћа. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. 9. Тепић А. (2012): Бојене материје воћа и поврћа. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
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
Практична настава	30	Усмени испит	30
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		