

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм :				Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:				Основне академске студије			
Назив предмета:				Технологија сокова и сродних производа			
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 упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије сокова и сродних производа и формирање стручњака за рад у погонима 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 производњу сокова и сродних производа.							
Садржај предмета							
<i>Теоријска настава</i>							
Производња, спољнотрговинска размена и потрошња воћних сокова у Србији, адитиви и помоћне сировине, ароматске материје воћа и поврћа, пектолитички ензими и препарати, проиовдња матичног сока, пријем воћа, уситњавање воћа, термичка обрада, депектинизација, сепарација, деароматизација, бистрење сока, филтрација, концентрисање сока; производња кашастих сокова; вода за освежавајућа безалкохолна пића; производња освежавајућих безалкохолних пића.							
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>							
Упознавање са законском регулативом из области сокова и сродних производа; лабораторијска производња воћног сока; контрола квалитета сокова и освежавајућих пића; прорачуни у технологији сокова и сродних производа.							
Литература							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Шулиц Д., Ђирић 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. Милић Б., Царић М., Вујичић Б. (1988): Реакције неензимског тамњења прехранбених производа, Научна књига Београд. 3. Никетић-Алексић Г. (1989): Технологија безалкохолних пића, Научна књига, Београд. 4. Никетић-Алексић Г., Вереш М., Златковић Б., Рашковић В. (1989): Практикум за индустријску прераду воћа и поврћа, Научна књига, Београд. 5. Тепић А. (2012): Бојене материје воћа и поврћа. Технолошки факултет, Нови Сад. 6. Вукосављевић П. (2008): Бистрење и концентрисање воћних сокова применом мембранских сепарационих процеса. Задужбина Андрејевић, Београд. 							
Број часова активне наставе							Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:		Студијски истраживачки рад:			
3	–	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
Практична настава			30		Усмени испит		30
Колоквијум I			20				
Колоквијум II			20				