

**Табела 5.2** Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља технологије производа од воћа и поврћа</b>		
<b>Наставник:</b>	<a href="#">Александра Н. Тепић</a>		
Статус предмета:	изборни предмет на студијском програму		
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>			
Оспособљавање 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, замравање, пастеризација, стерилизација, сушење и др.) на физичко-хемијске, биохемијске и реолошке особине сировина, полупроизвода 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, Ј. Врачар: Производња и прерада паприке, Фелтон, Нови Сад, 1998.</li> <li>4. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић: Реакције неензиматског тамњења прехранбених производа, Научна књига, Београд, 1988.</li> <li>5. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006.</li> <li>6. Врачар Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja voća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</li> <li>7. Врачар Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad.</li> <li>8. Тепић А. (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>Методe 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		