

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм		Воћарство и виноградарство	
Изборно подручје (модул)			
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена	
Назив предмета		Технологија прераде воћа	
Наставник (за предавања)		Малићанин В. Марко	
Наставник/сарадник (за вежбе)		Малићанин В. Марко	
Наставник/сарадник (за ДОН)		/	
Број ЕСПБ	6	Статус предмета (обавезни/изборни)	Обавезни
Услов	Нема		
Циљ предмета	Полазници курса треба да уоче значај производње воћа као непрерађених намирница за правилну исхрану људи. Стицање теоријских знања о: сировинама (воће и поврће), помоћним материјалима, адитивима, појединим операцијама у току технолошких поступака производње производа од воћа и поврћа, начинима конзервисања, раду свих потребних уређаја, примени аналитичких метода. Стицање практичних вештина: у организацији производње, правилном извођењу појединих технолошких операција.		
Исход предмета	По завршетку курса студенти треба да овладају производњом и карактеристикама различитих производа од воћа; технолошким карактеристика које треба да поседује воће како би се добијали прехранбени производи високог квалитета – пре свега високе нутритивне вредности и здравствене безбедности. Разумевање теоријских принципа свих технолошких операција конзервисања и познавање рада свих уређаја који се користе при различитим видовима прераде воћа. Познавање свих потребних прописа и њихово спровођење у производњи		
Садржај предмета			
Теоријска настава	У првом делу се обрађују основне теоријске поставке везане за нутритивну вредност, здравствену безбедност и органолептичку прихватљивост производа од воћа; технолошка својства сировина: механички састав, хемијски састав и технолошка зрелост (свих врста и сората воћа и поврћа). Врсте, карактеристике и квалитет помоћних материјала и адитива у преради воћа. У другом делу студенти ће упознати основе правилног чувања и конзервисања - начине конзервисања производа од воћа: високим температурама, сушењем, концентрисањем, ниским температурама, хемијским средствима, биолошко конзервисање, зрачењем, филтрирањем. У трећем делу се обрађују специфичности технолошких поступака важнијих производа од воћа са посебним нагласком на избор сировине, као и прописи о квалитету производа од воћа и поврћа.		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)	Вежбе, Други облици наставе – обилазак и практичан рад у погонима за прераду воћа, студијски истраживачки рад. Студенти ће се бавити утврђивањем појединих карактеристика сировине са становишта технолошких захтева. Вежбе ће се спроводити у лабораторији или у производним погонима. Уз њих се самостално ради и брани семинарски рад који студент изабере, а који треба да обухвати једну сировину или производ.		
Литература			
1	Златковић Б. (2003): Прерада и чување воћа, Пољопривредни факултет, Београд.		
2	Никетић-Алексић Г.: Технологија воћа и поврћа, Пољопривредни факултет, Београд, 1994		
3	Вукосављевић П, Вељовић М.: Практикум из Технологије воћа и поврћа – 2012		
4	Приручник за контролу квалитета воћа, поврћа и ОБП, Љубо Врачар, ТМФ-Нови Сад, 2001,		
5	Мартин Вереш, Принципи конзервисања намирница, Пољопривредни факултет, Научна књига, Београд,(2004),		
6	Бојене материје воћа и поврћа, Александра Тепић, ТМФ-Нови Сад, 2012,		
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године			
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад
2	2	0	Остали часови

Методе извођења наставе	Настава се обавља се по принципу континуалне евалуације, тако да коначна оцена представља резултат рада студената током наставног процеса и завршног испита. Примењују се следећи облици оцењивања студентских достигнућа: тестови знања (наставни тестови), колоквијум и завршни испит. Завршна оцена представља збир бодова са свих облика оцењивања.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
предавања	5	писмени испит	25
практична настава		усмени испит	25
колоквијуми	45		
семинари			