

Спецификација предмета за књигу предмета				
Студијски програм		Ратарство и повртарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета		Прерада ратарских, повртарских и воћарских производа		
Наставник (за предавања)		<a href="#">Малићанин В. Марко</a>		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Малићанин В. Марко		
Наставник/сарадник (за ДОН)		/		
Број ЕСПБ		6	Статус предмета (обавезни/изборни)	Обавезни
<b>Услов</b>				
<b>Циљ предмета</b>		Настава током курса треба да обезбеди стицање знања о основним процесима прераде ратарских и повртарских производа. Циљ предмета је и стицање знања о операцијама и машинама које се користе у процесима прераде ратарских и повртарских сировина, као и о основним карактеристикама машина и уређаја и принципима рада. Такође ће се омогућити упознавање са линијама за прераде и дораде појединих врста ратарских производа и поврћа.		
<b>Исход предмета</b>		Предмет оспособљава студента да самостално руководи процесима прераде ратарских и повртарских производа. Студент стиче знање које му омогућава да самостално изабере одговарајућу опрему у процесу прераде сировина. Такође ће поседовати потребна знања о основама квалитета сировина и готових производа и методама контроле квалитета.		
<b>Садржај предмета</b>				
<b>Теоријска настава</b>		Квалитет сировина на пријему у процес прераде. Припрема сировина за прераду. Помоћне сировине и адитиви у преради. Сладиштење зрнастих материјала. Линије за прераду житарица. Врсте млинова. Технологије прераде поврћа. Сушење поврће. Пастеризација поврћа. Концентрисање укувавањем.		
<b>Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)</b>		Израда семинарских радова. Посета погонима за прераду житарица и поврћа.		
<b>Литература</b>				
1		- Никетић-Алексић Г. (1988): Технологија воћа и поврћа, Научна књига, Београд.		
2		- Марковић В., Врачар Љ. (1998): Производња и прерада паприке, Фелтон, Нови Сад.		
3		- Јашић М. (2007): Технологија воћа и поврћа, Универзитет у Тузли, Технолошки факултет Тузла		
4		- Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања поврћа. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет.		
<b>Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године</b>				
<b>Предавања</b>	<b>Вежбе</b>	<b>ДОН</b>	<b>Студијски истраживачки рад</b>	<b>Остали часови</b>
2	2	0		
<b>Методе извођења наставе</b>		Теоријско и практично извођење наставе са интерактивним приступом. Примена савремених техника, консултације у групама студената као и појединачно. Рачунске вежбе, самостална израда семинарских радова и посета индустријским погонима.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>		<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
предавања		5	писмени испит	50
практична настава			усмени испит	
колоквијуми		45		
семинари				