

Спецификација предмета за књигу предмета				
Студијски програм		Воћарство и виноградарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске судије - први ниво студија		
Назив предмета		Основи конзервисања пољопривредних производа		
Наставник (за предавања)		Марко Малићанин		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Марко Малићанин		
Наставник/сарадник (за ДОН)		/		
Број ЕСПБ		5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Обавезан
Услов				
Циљ предмета		Настава током курса треба да обезбеди упознавање студента са основним принципима конзервисања сировина биљног и анималног порекла. Циљ предмета је такође да се студент упозна са различитим методама конзервисања хране, применом различитих технолошких операција, као и са одговарајућим машинама и принципима њиховог рада. Студент ће моћи да се упозна са основним својствима исправних сировина и производа, као и са узроцима који могу изазвати промену физичких и хемијских својстава.		
Исход предмета		Оспособљеност студента да самостално руководи процесима конзервисања пољопривредних производа. Оспособљеност да самостално доноси одлуке о избору уређаја и машина који се користе за конзервисање пољопривредних сировина, полупроизвода и готових производа.		
Садржај предмета				
Теоријска настава		Састав и вредност хране. Кварење хране. Подела метода конзервисања. Термичке методе конзервисања: пастеризација, стерилизација. Конзервисање ниским температурама: смрзавање, конзервисање снижењем активности воде. Конзервисање одузимањем воде (концентрисањем). Активност воде. Конзервисање сушењем. Биолошко конзервисање. Хемијске методе конзервисања. Остали физички поступци конзервисања.		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)		Рачунски задаци за израчунавање основних параметара процеса конзервисања различитим методама. Израда семинарских радова и посета погонима у којима се изводе неке од метода конзервисања. Израда семинарских радова из процеса прераде сировина биљног или анималног порекла.		
Литература				
1	Илић З., Fallik Elazar (2002): Чување поврћа, Универзитет у Приштини, Косовска Митровица, 231			
2	М. Совиљ, Дифузионе операције, Технолошки факултет, Нови Сад, 2004.			
3	В. Валент, Сушење у процесној индустрији, ТМФ, Београд, 2001			
4	Јанковић М.: Технологија хлађења. Општи део. II допуњено издање. Пољопривредни факултет у			
5	М. Вереш: Принципи конзервисања намирница, Пољопривредни факултет, Београд, 2004.			
6	М. Царић: Технологија концентрованих и сушених млечних производа, Научна књига,			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	1	0		
Методe извођења наставе		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.		
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
предавања	7	писмени испит		30
практична настава		усмени испит		30
колоквијуми	26			

семинари	7		