

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Конзервисање воћа и поврћа ниским температурама		
Наставник:	Бисерка Л. Вујичић; Љубо О. Врачар		
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са савременим достигнућима из области конзервисања воћа и поврћа хлађењем и замрзавањем.			
<b>Исход предмета</b>			
Свршени студенти су оспособљени за увођење иновација, осавремењавање и усавршавање појединих операција и производа - хлађеног и замрзнутог воћа и поврћа. Овим студијама кандидати су способни да самостално организују, воде и руководе технологијом производње хлађених и замрзнутих производа.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Привредни и прехрамбени значај хлађених и замрзнутих производа, технолошка подела воћа и поврћа по врстама и сортама, степен зрелости за хлађење и замрзавање, берба, транспорт. Промена основних хемијских компоненти током сазревања, складиштења и замрзавања, технички састав сировина. Технолошки процес припреме и хлађења (конвенционални поступак, контролисана и модификована атмосфера). Технолошки поступци припреме и замрзавања. Лиофилизација. Криоконцентрација. Производња панираног поврћа. Паковање и дистрибуција.			
<i>Практична настава:</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области технологије конзервисања воћа и поврћа ниским температурама.			
<b>Литература</b>			
1. М. Јанковић (1994): Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд			
2. P. J. Fellows (2003): Food processing technology, principles and practice, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Second edition			
3. Y. H. Hui (2006): Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	
<b>Методе извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената.			
<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		