

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа		
Наставник:	Бисерка Л. Вујичић; Љубо О. Врачар		
Статус предмета:	Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије прераде воћа и поврћа			
<b>Исход предмета</b>			
Свршени студенти су оспособљени за увођење иновација, осавремењавање и усавршавање појединих операција и производа. Овим студијама кандидати су способни да самостално организују, воде и руководе технологијом производње одабраних производа од воћа и поврћа			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Савремени поступци и иновације у технологијама конзервисања ниским температурама (хлађење и замрзавање), савремени поступци маринирања, дехидратације, сушења. Адитиви од зачинског поврћа, лековитог биља, зачински екстракти. Дијететски желирани производи, воће у лаком и тешком сирупу.			
<i>Практична настава:</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из технологије производа од воћа и поврћа.			
<b>Литература</b>			
1. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић (1988): Реакције неензиматског тамњења прехрамбених производа, Научна књига, Београд			
2. М. Јанковић (1994): Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд			
3. В. Марковић (1986): Сува шљива, сушење, складиштење, прерада и паковање, Шабац, Глас Подриња			
4. В. Марковић, Љ. Врачар (1998): Производња и прерада паприке, Фелтон, Нови Сад			
5. Y. H. Hui (2006): Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	–	3	–
Студијски истраживачки рад:			
–			
<b>Методe 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		