

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 Ј. Вујичић; Љубо О. Врачар | | |
| Статус предмета: | Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Инжењерство угљенохидратне хране | | |
| Број ЕСПБ: | 7 | | |
| Услов: | Нема | | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са савременим достигнућима из области технологије прераде воћа и поврћа | | | |
| Исход предмета | | | |
| 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 | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <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. | | | |
| Литература | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Б. Милић, М. Царић, Б. Вујичић (1988): Реакције неензиматског тамњења прехранбених 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 | | | |
| Број часова активне наставе | | | Остали часови |
| Предавања: 3 | Вежбе: – | Други облици наставе: 3 | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | Поена | Завршни испит | Поена |
| Семинарски рад | 30 | Усмени испит | 50 |
| Практична настава | 10 | | |
| Активност | 10 | | |