

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије хлађења и замрзавања воћа и поврћа		
Наставник:	Александра Н. Тепић		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области конзервисања воћа и поврћа хлађењем и замрзавањем.		
Исход предмета	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у технологији производње хлађених и замрзнутих производа.		
Садржај предмета	Третман сировина од бербе до дистрибуције готових производа. Системи чувања појединих врста воћа и поврћа ниским температурама од њиве до тржнице и прераде. Утицај различитих услова припреме, хлађења, замрзавања и складиштења на биохемијске, хемијске и физичке промене, квалитет и одрживост производа.		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Јанковић: Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд, 1994. 2. P.J. Fellows: Food processing technology, principles and practice, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Second edition, 2003. 3. Y.H. Hui: Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing, 2006. 4. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja voća. Tehnološki fakultet, Novi Sad. 5. Vračar Lj. (2012): Tehnologija zamrzavanja povrća. Tehnološki fakultet, Novi Sad. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
			2
Методe извођења наставе	Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		