

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
<b>Назив предмета:</b>		<b>Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа</b>	
<b>Наставник:</b>		<b>Александра Н. Тепић</b>	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане 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.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Технолошка подела и значај воћа и поврћа у исхрани; промене након бербе; конзервисање замрзавањем; складиштење у контролисаној атмосфери; минимално прерађено воће и поврће; примена високог притиска у конзервисању производа од воћа и поврћа и сокова од воћа и поврћа; савремени поступци сушења; примена ензима у технологији производа од воћа и поврћа и сокова од воћа и поврћа.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из технологије производа од воћа и поврћа и сокова; упознавање са стандардима и прописима у технологији воћа и поврћа и сокова и сродних производа; експериментални рад у лабораторији.			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања воћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.</li> <li>2. Врачар Љ. (2012): Технологија замрзавања поврћа. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.</li> <li>3. Јанковић М. (1994): Технологија хлађења, општи део, Пољопривредни факултет, Београд.</li> <li>4. Y. H. Hui (2006): Handbook of Fruits and Fruit Processing, Blackwell Publishing.</li> <li>5. Bayindirli A. (2010): Enzymes in Fruit and Vegetable Processing. CRC Press, Taylor &amp; Francis Group.</li> <li>6. Herceg Z., Jambrak A.R., Rimac Brnčić S., Krešić G. (2009): Procesi konzerviranja hrane Novi postupci. Golden marketing-Tehnička knjiga Zagreb.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	–	3	–
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима, рачунске вежбе.			
<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		