

Biotehnički fakultet / Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje / TEHNOLOGIJA PRERADE VOĆA I POVRĆA

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA PRERADE VOĆA I POVRĆA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
5999	Obavezan	6	6	3+1+1
Studijski programi za koje se organizuje	Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslova za prijavljivanje i slušanje predmeta			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa tehnološkim svojstvima voća			
Ishodi učenja	Opisuje tehnološke procese proizvodnje prerađenog voća i povrća. Utvrđuje pomoćne sirovine i pomoćne materijale za dobijanje gotovih proizvoda od voća i povrća. Primjenjuje različite metode konzervisanja gotovih proizvoda od voća i povrća. Utvrđuje najbolju ambalažu za čuvanje i plasman prerađenog voća i povrća			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Aleksandar Odalović			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni rad			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Organizacija snabdijevanja voćem i povrćem za preradu i kontrola sirovine tokom prijema			
I nedjelja, vježbe	Pomoćne sirovine			
II nedjelja, pred.	Pomoćne sirovine pri preradi voća i povrća			
II nedjelja, vježbe	Pomoćni materijali			
III nedjelja, pred.	Proizvodi od voća i povrća - polupreradeni proizvodi			
III nedjelja, vježbe	Nutritivna vrijednost voća i povrća			
IV nedjelja, pred.	Proizvodi od voća i povrća – gotovi proizvodi sa relativno niskim sadržajem suve materije			
IV nedjelja, vježbe	Organoleptička svojstva voća i povrća			
V nedjelja, pred.	Proizvodi od voća i povrća			
V nedjelja, vježbe	Promjene na voću i povrću pri sazrijevanju			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	Promjene na voću i povrću poslije branja			
VII nedjelja, pred.	Proizvodi od povrća			
VII nedjelja, vježbe	Promjene na voću i povrću pri preradi pod uticajem vode			
VIII nedjelja, pred.	Tehnologija prerade povrća			
VIII nedjelja, vježbe	Promjene na voću i povrću pri preradi pod uticajem kiseonika			
IX nedjelja, pred.	Biološki konzervisano povrće			
IX nedjelja, vježbe	Promjene na voću pri preradi pod uticajem toplote			
X nedjelja, pred.	Pasterisano marinirano povrće			
X nedjelja, vježbe	Ambalaza za prerađeno voće			
XI nedjelja, pred.	Sušeno povrće			
XI nedjelja, vježbe	Ambalaza za prerađeno povrće			
XII nedjelja, pred.	Proizvodnja alkoholnih pića			
XII nedjelja, vježbe	Kvalitet sirovine za proizvodnju alkoholnih pića			
XIII nedjelja, pred.	Kolokvijum II			
XIII nedjelja, vježbe	Kvalitet sirovine za proizvodnju gotovih proizvoda od povrća			

XIV nedjelja, pred.	Proizvodnja bezalkoholnih pića					
XIV nedjelja, vježbe	Vrste sokova i njihov kvalitet					
XV nedjelja, pred.	Najvažniji centri i fabrike za preradu voća i povrća u Crnoj Gori.					
XV nedjelja, vježbe	Posjeta fabrici za preraadu voća i povrća					
Opterećenje studenta	Nedjeljno 6 kredita x 40/30 = 8 sati Struktura: 3 sata predavanja 2 sata vježbi 3 sata individualnog rada studenata (pripreme vježbi, izrada seminarskog rada) uključujući i konsultacije U toku semestra Nastava i završni ispit: 8 sati x 16 = 128 sati; Neophodne pripreme (administracija, upis, ovjera semestra): 2 x 8 sati = 16 sati ; Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30 = 180 sati . Dopunski rad za pripreme ispita u popravnom roku uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 36 sati. Struktura opterećenja: 128 sati + 16 sati (priprema) + 36 sati (dopunski rad)					
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 1 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 3 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, odrade sve laboratorijske i terenske vježbe, rade oba kolokvijuma i završni ispit.			
Konsultacije			Nedjeljno u dogovoru sa studentima.			
Literatura			Literatura - Niketić-Aleksić G (1982): Tehnologija prerade voća i povrća, Poljoprivredni fakultet. Beograd - Zlatković i Bukvić (2000): Tehnologija prerade voća. Poljoprivredni fakultet. Beograd -Zlatković B (2003): Tehnologija prerade i čuvanja voća. Poljoprivredni fakultet. Beograd			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Oblici provjere znanja i ocjenjivanje: - Prisustvo i aktivnost na času: 5 bodova - Seminarski rad: 5 bodova - Kolokvijum: (2 x 20) 40 bodova - Završni ispit: 50 bodova - Ocjena: broj poena A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50.			
Posebne naznake za predmet			Predavanja se izvode u učionici i na terenu			
Napomena			Nema			
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena