

Biotehnički fakultet / Mediteransko voćarstvo / TEHNOLOGIJA PRERADE SUPTROPSKOG VOĆA

Naziv predmeta:	TEHNOLOGIJA PRERADE SUPTROPSKOG VOĆA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
11397	Obavezan	6	6	3+1+1
Studijski programi za koje se organizuje	Mediteransko voćarstvo			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje teorijskih i praktičnih znanja iz oblasti tehnologije prerade suptropskog voća. Studenti će biti upoznati sa tehnološkim svojstvima voća i tehnološkim procesom prerade i proizvodnje poluproizvoda i gotovih proizvoda od suptropskog voća.			
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Poznae osnovne tehnološko-tehnološke uslove prerade suptropskog voća; - Usvoji teorijska znanja o tehnološkim karakteristikama kao sirovine; - Usvoji teorijska i praktična znanja o primarnoj preradi suptropskog voća; - Primijeni znanje u radu klasičnih i savremenih uređaja i opreme za preradu suptropskog voća; - Ocjenjuje kvalitet proizvoda od suptropskog voća; - Primjeni inženjerski pristup u definisanju i rješavanju problema u vezi prerade suptropskog voća.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Klasifikacija voća. Hranljiva, higijenska i upotrebna vrijednost suptropskog voća.			
I nedjelja, vježbe	Istorijat prerade suptropskog voća.			
II nedjelja, pred.	Tehnološka svojstva voća.			
II nedjelja, vježbe	Pripremne tehnološke operacija za preradu voća.			
III nedjelja, pred.	Uslovi za podizanje fabrike za preradu voća.			
III nedjelja, vježbe	Projektovanje fabrika za preradu voća.			
IV nedjelja, pred.	Primjena visokih temperatura u konzervisanju i preradi voća. Primjena niskih temperatura u konzervisanju i preradi voća.			
IV nedjelja, vježbe	Uređaji za primjenu visokih i niskih temperatura u konzervisanju i preradi voća.			
V nedjelja, pred.	Dehidracija (sušenje). Koncentrisanje.			
V nedjelja, vježbe	Uređaji za sušenje i koncentrisanje.			
VI nedjelja, pred.	Primjena hemijskih sredstava. Biološko konzervisanje. Konzerviranje zračenjem. Konzervisanje primjenom pritiska.			
VI nedjelja, vježbe	Uređaji za konzervisanje zračenjem i primjenom pritiska.			
VII nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VII nedjelja, vježbe	Posjeta pogonima za preradu voća.			
VIII nedjelja, pred.	Poluproizvodi od voća: pulpa, kaša, sirovi voćni sok.			
VIII nedjelja, vježbe	Osnovne sirovine pri preradi voća.			
IX nedjelja, pred.	Gotovi proizvodi od voća: kompot, kaša od voća, voćna salata.			
IX nedjelja, vježbe	Pomoćne sirovine pri preradi voća.			
X nedjelja, pred.	Želirani proizvodi (džem, marmalada, žele).			
X nedjelja, vježbe	Uređaji za proizvodnju želiranih proizvoda.			
XI nedjelja, pred.	Slatko. Kandirano voće. Pekmez. Voćni sokovi. Koncentrisani voćni sokovi.			
XI nedjelja, vježbe	Uređaji za proizvodnju voćnih sokova.			
XII nedjelja, pred.	Osvježavajuća bezalkoholna pića (BAP). Gazirani voćni sokovi. Voćni sirupi. Koncentrat voćnog soka u			

	prahu. Sušeno voće.					
XII nedjelja, vježbe	Sirovine za proizvodnju alkoholnih pića od voća.					
XIII nedjelja, pred.	Konzervisane masline. Prerada voća u vino i alkoholna pića (liker i rakija).					
XIII nedjelja, vježbe	Uređaji za konzervisanje maslina i preradu voća u alkoholna pića.					
XIV nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XIV nedjelja, vježbe	Posjeta pogonima za preradu voća.					
XV nedjelja, pred.	Ambalaža i pakovanje svježeg i prerađenog voća.					
XV nedjelja, vježbe	Metode pakovanja prerađenog voća.					
Opterećenje studenta						
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 i rade oba kolokvijuma			
Konsultacije			U dogovoru sa studentima jedan sat nedeljno.			
Literatura			Studenti će dobiti štampani materijal. Ostala literatura: 1. Zlatković P.B. (2003): Tehnologija prerade i čuvanja voća, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Beograd 2. Radulović M., Malidžan S. (2013): Mediteransko voće, Univerzitet Crne Gore, Podgorica 3. Niketić-Aleksić, G. (1988): Tehnologija voća i povrća, Naučna knjiga, Beograd 4. Niketić Aleksić G., Vereš M., Dubljanin M. (1977): Priručnik za industrijsku preradu voća i povrća, Beograd 5. Lovrić, T., Piližota, V. (1994): Konzervisanje i prerada voća i povrća, Nakladni zavod Globus, Zagreb 6. Vereš, M.: (2004) Osnovi konzervisanja namirnica, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Beograd			
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 Ocjene i poeni: : 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						
Napomena						
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