

Biotehnički fakultet / RATARSTVO I POVRTARSTVO / TEHNOLOGIJA PRERADE RATARSKO-POVRTARSKIH PROIZVODA

Uslovljenošć drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje znanja o tehnološkim svojstvima, značaju konzumiranja i načinu adekvatnog čuvanja povrtarskih proizvoda; Upoznavanje sa tehnologijom konzervisanja i proizvodnje hleba, piva, etil-alkohola, šećera, ulja i masti
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Radmila Pajović-Šćepanović / saradnik dr Ana Velimirović
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanje, vježbe u laboratoriji, posjeta pogonima za preradu (pivara, destilerija i prerada povrća), konsultacije, seminarски rad, kolokvijumi i završni ispit.
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom i načinom rada; Značaj konzumiranja povrća;
I nedjelja, vježbe	Tehnološka svojstva povrća;
II nedjelja, pred.	Mehanički i hemijski sastav; Tehnološka zrelost; Povrće i proizvodi od povrća;
II nedjelja, vježbe	Uzorkovanje i tehnička analiza sirovine i gotovog proizvoda;
III nedjelja, pred.	Tehnologija konzervisanja – pripremne operacije i princip postupaka konzervisanja;
III nedjelja, vježbe	Prijem i ocjena kvaliteta povrća: snabdijevanje sirovinom, klasiranje, elementi ocjene kvaliteta i klasiranja
IV nedjelja, pred.	Konzervisani proizvodi od povrća: sterilisano, pasterizovano, marinirano, biološki konzervisano, zamrznuto, sušeno povrće i sok od povrća;
IV nedjelja, vježbe	Kontrola tehnološkog postupka i kvaliteta proizvoda; Izračunavanje sadržaja ukupnih kiselina i procenat kuhinjske soli;
V nedjelja, pred.	Uticaj agrobioloških faktora tokom vegetacije na čuvanje svježeg povrća;
V nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja suve materije (sušenjem i refraktometrijski);
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I; Odlike i kvalitet svježeg povrća;
VI nedjelja, vježbe	Analitička procjena zrelosti: fizičke metode, optička mjerjenja;
VII nedjelja, pred.	Berba povrća;
VII nedjelja, vježbe	Analitička procjena zrelosti: hemijski sastav, senzorna ocjena;
VIII nedjelja, pred.	Obrada povrća prije čuvanja; Specifičnost čuvanja pojedinih povrtarskih vrsta;
VIII nedjelja, vježbe	Spoljni faktori koji utiču na dužinu čuvanja: temperatura, relativna vlažnost, svjetlost, sastav vazduha;
IX nedjelja, pred.	Sirovine za proizvodnju piva, Proizvodnja slada, Tehnološki postupak proizvodnje piva;
IX nedjelja, vježbe	Posjeta pivarskoj industriji;
X nedjelja, pred.	Tehnologija pekarstva, Proizvodnja i hemijski sastav brašna; Tehnologija proizvodnje hljeba;
X nedjelja, vježbe	Posjeta pekarskoj industriji;
XI nedjelja, pred.	Tehnologija proizvodnje etilalkohola; Sirovine za proizvodnju bioetanola;
XI nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja etanola destilacijom i pomoću Anton Paar instrumenta;
XII nedjelja, pred.	Tehnologija šećera; Osnovi tehnološkog postupka prerade šećerne repe i pripreme melase;
XII nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja šećera – metoda po Luff Schoorl-u;
XIII nedjelja, pred.	Kolokvijum II;
XIII nedjelja, vježbe	Određivanje kiselosti u ratarsko-povrtarskim proizvodima (ukupna kiselost i pH);
XIV nedjelja, pred.	Tehnologija ulja i masti;
XIV nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja masti i ulja po Soxlett-u;
XV nedjelja, pred.	Posjeta pogonima za destilaciju i rektifikaciju;
XV nedjelja, vježbe	
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, odrade vježe u laboratoriji, rade oba kolokvijuma i završni ispit.
Konsultacije	Utorkom od 13 do 14h.
Opterećenje studenta u	Nedjeljno 5 kredita x 40/30= 6 sati.i 40 minuta Struktura: 3 sata predavanja, 1 sata vježbi, 1sat i 40

casovima	minuta samostalnog rada uključujući i konsultacije U toku semestra: Nastava i završni ispit: 6 sati.i 40 minuta x 16 nedelja = 106 sati i 40 minuta Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera) 2 x 6 sati.i 40 minuta = 13 sati I 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30 = 150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom roku uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema) i 30 sati (dopunski rad).
Literatura	Literatura: 1. Niketić-Aleksić, G. (1982): Tehnologija voća i povrća, Poljoprivredni fakultet, Beograd; 2. Ilić, Z., Fallik, E., Đurovska, M., Martinovski, Đ., Trajkovski, R. (2007): Fiziologija i tehnologija čuvanja povrća i voća, Tampograf, Novi Sad; 3. Žeželj, M.: (2005): Tehnologija žita i brašna, Poljoprivredni fakultet, Beograd; 4. Vereš, M. (1991): Osnovi konzervisanja namirnica, Naučna knjiga Beograd; 5. Niketić-Aleksić, G., Vereš, M., Zlatković, B., Rašković, V.(1989): Priručnik za industrijsku preradu voća i povrća, Naučna knjiga, Beograd; 6. Vračar, Lj. (2001): Priručnik za kontrolu svežeg i prerađenog voća, povrća i pećurki i osvežavajućih bezalkoholnih pića, Tehnološki fakultet, Novi Sad; 7. Šakić, N. (2005) Tehnologija proizvodnje piva. Gospodarska komora Federacije BH, Sarajevo
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Aktivnosti na predavanjima i vježbama 5 poena; Seminarski 5 poena (usmeno); Dva kolokvijuma po 20 poena; Završni ispit 50 poena. 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	
Ishodi učenja	Nakon slušanja ovog predmeta studenti će biti sposobljeni da: analiziraju kvalitet povrća: mehanički i hemijski sastav; Organizuju pripremne operacije pri preradi povrća i tehnološke operacije pri konzervisanju povrća; Analiziraju uticaj agrobioloških faktora na čuvanje svežeg povrća; Analiziraju kvalitet povrća prilikom berbe; Takođe će poznавati i tehnološke postupke pri: proizvodnji slada i piva, brašna i hleba, proizvodnji bioetanola, proizvodnji melase i šećera; kao i ulja i masti.