

**Metalurško-tehnološki fakultet / HEMIJSKA TEHNOLOGIJA / TEHNOLOGIJA PRERADE VOĆA I POVRĆA**

Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslova za prijavljivanje i slušanje predmeta
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa tehnološkim svojstvima voća
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Aleksandar Odalović
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni rad
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
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 preradjeno voće
XI nedjelja, pred.	Sušeno povrće
XI nedjelja, vježbe	Ambalaza za preradjeno 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
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	Nedeljno u dogovoru sa studentima.
Opterećenje studenta u casovima	
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
Posebne naznake za predmet	Predavanja se izvode u učionici i na terenu
Napomena	Nema
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