

Biotehnički fakultet / VOĆARSTVO, VINOGRADARSTVO i VINARSTVO / PRERADA VOĆA

Naziv predmeta:	PRERADA VOĆA			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12331	Obavezan	1	5	3+0+1
Studijski programi za koje se organizuje	VOĆARSTVO, VINOGRADARSTVO i VINARSTVO			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslova za prijavljivanje i slušanje predmeta			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa tehnologijom konzervisanja i prerade voća			
Ishodi učenja	Opisuje tehnološke procese proizvodnje prerađenog voća. Utvrđuje pomoćne sirovine i pomoćne materijale za dobijanje gotovih proizvoda od voća. Primjenjuje različite metode konzervisanja gotovih proizvoda od voća. Utvrđuje najbolju ambalažu za čuvanje i plasman prerađenog voća.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Aleksandar Odalović			
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.	Istorijat i značaj prerade			
I nedjelja, vježbe	Pomoćne sirovine			
II nedjelja, pred.	Tradicionalna prerada voća u domaćinstvu			
II nedjelja, vježbe	Pomoćni materijali			
III nedjelja, pred.	Industrijska prerada voća			
III nedjelja, vježbe	Nutritivna vrijednost voća			
IV nedjelja, pred.	Zamrzavanje kao način konzervisanja voća. Pasterizacija i sterilizacija voća			
IV nedjelja, vježbe	Organoleptička svojstva voća			
V nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
V nedjelja, vježbe	Promjene na voću pri sazrijevanju			
VI nedjelja, pred.	Prerada voća sa šećerom (marmelada, dzem,)			
VI nedjelja, vježbe	Stepen zrelosti i berba			
VII nedjelja, pred.	Prerada voća sa šećerom (kompot, slatko, žele)			
VII nedjelja, vježbe	Promjene na voću poslije branja			
VIII nedjelja, pred.	Sušenje voća na suncu			
VIII nedjelja, vježbe	Mikrobiološke promjene			
IX nedjelja, pred.	Sušenje voća u industrijskim sušarama			
IX nedjelja, vježbe	Promjene na voću pri preradi			
X nedjelja, pred.	Industrijska proizvodnja voćnih sokova			
X nedjelja, vježbe	Oksidativne promjene pri preradi voća			
XI nedjelja, pred.	Industrijska proizvodnja voćnih koncentrata			
XI nedjelja, vježbe	Promjene na voću pod uticajem vode			
XII nedjelja, pred.	Ambalaža za prerađeno voće			
XII nedjelja, vježbe	Promjene na voću pod uticajem toplote			
XIII nedjelja, pred.	Konzervisanje maslina. Proizvodnja maslinovog ulja			
XIII nedjelja, vježbe	Tehnika konzervisanja masline i proizvodnje maslinovog ulja			
XIV nedjelja, pred.	Kolokvijum II			

XIV nedjelja, vježbe	Obilazak fabrike za preradu voća					
XV nedjelja, pred.	Stanje i perspektive prerade voća u Crnoj Gori					
XV nedjelja, vježbe	Savremene linije za preradu voća					
Opterećenje studenta	Nedeljno: 5 kredita x 40/30 = 6 sati i 40 minuta. Struktura: 3 sata predavanja, 1 sat vježbi, 2 sata i 40 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) 2x6 sati i 40 minuta = 13 sati i 20 minuta. Ukupno opterećenje za predmet: 5x30 = 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).					
Nedeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 1 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 2 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 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) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, rade oba kolokvijuma i završni ispit			
Konsultacije			Konsultacije 1 čas nedeljno, po dogovoru sa studentima.			
Literatura			Niketić-Aleksić G (1982): Tehnologija prerade voća i povrća, Poljoprivredni fakultet. Beograd Zlatković i Bukvić (2000): Tehnologija prerade voća. 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 Prelazna ocjena se dobija kada se sakupi najmanje 50 poena. 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			Nema			
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