

**Biotehnički fakultet / RATARSTVO i POVRTARSTVO / TEHNOLOGIJA PRERADE RATARSKO-POVRTARSKIH PROIZVODA**

<b>Naziv predmeta:</b>	TEHNOLOGIJA PRERADE RATARSKO-POVRTARSKIH PROIZVODA			
<b>Šifra predmeta</b>	<b>Status predmeta</b>	<b>Semestar</b>	<b>Broj ECTS kredita</b>	<b>Fond časova (P+V+L)</b>
12352	Obavezan	2	5	3+1+0
<b>Studijski programi za koje se organizuje</b>	RATARSTVO i POVRTARSTVO			
<b>Uslovljenost drugim predmetima</b>	Nema			
<b>Ciljevi izučavanja predmeta</b>	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			
<b>Ishodi učenja</b>	Nakon slušanja ovog predmeta studenti će biti ospozobljeni 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 poznавани i tehnološke postupke pri: proizvodnji slada i piva, brašna i hleba, proizvodnji bioetanola, proizvodnji melase i šećera; kao i ulja i masti.			
<b>Ime i prezime nastavnika i saradnika</b>	Prof. dr Radmila Pajović-Šćepanović / saradnik dr Ana Velimirović			
<b>Metod nastave i savladanja gradiva</b>	Predavanje, vježbe u laboratoriji, posjeta pogonima za preradu (pivara, destilerija i prerada povrća), konsultacije, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit.			
<b>Plan i program rada</b>				
Pripremne nedelje	Priprema i upis semestra			
I nedelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom i načinom rada; Značaj konzumiranja povrća;			
I nedelja, vježbe	Tehnološka svojstva povrća;			
II nedelja, pred.	Mehanički i hemijski sastav; Tehnološka zrelost; Povrće i proizvodi od povrća;			
II nedelja, vježbe	Uzorkovanje i tehnička analiza sirovine i gotovog proizvoda;			
III nedelja, pred.	Tehnologija konzervisanja – pripremne operacije i princip postupaka konzervisanja;			
III nedelja, vježbe	Prijem i ocjena kvaliteta povrća: snabdijevanje sirovinom, klasiranje, elementi ocjene kvaliteta i klasiranja			
IV nedelja, pred.	Konzervisani proizvodi od povrća: sterilisano, pasterizovano, marinirano, biološki konzervisano, zamrznuto, sušeno povrće i sok od povrća;			
IV nedelja, vježbe	Kontrola tehnološkog postupka i kvaliteta proizvoda; Izračunavanje sadržaja ukupnih kiselina i procenat kuhinjske soli;			
V nedelja, pred.	Uticaj agrobioloških faktora tokom vegetacije na čuvanje svježeg povrća;			
V nedelja, vježbe	Određivanje sadržaja suve materije (sušenjem i refraktometrijski);			
VI nedelja, pred.	Kolokvijum I; Odlike i kvalitet svježeg povrća;			
VI nedelja, vježbe	Analitička procjena zrelosti: fizičke metode, optička mjerena;			
VII nedelja, pred.	Berba povrća;			
VII nedelja, vježbe	Analitička procjena zrelosti: hemijski sastav, senzorna ocjena;			
VIII nedelja, pred.	Obrada povrća prije čuvanja; Specifičnost čuvanja pojedinih povrtarskih vrsta;			
VIII nedelja, vježbe	Spoljni faktori koji utiču na dužinu čuvanja: temperatura, relativna vlažnost, svjetlost, sastav vazduha;			
IX nedelja, pred.	Sirovine za proizvodnju piva, Proizvodnja slada, Tehnološki postupak proizvodnje piva;			
IX nedelja, vježbe	Posjeta pivarskoj industriji;			
X nedelja, pred.	Tehnologija pekarstva, Proizvodnja i hemijski sastav brašna; Tehnologija proizvodnje hljeba;			
X nedelja, vježbe	Posjeta pekarskoj industriji;			
XI nedelja, pred.	Tehnologija proizvodnje etilalkohola; Sirovine za proizvodnju bioetanola;			
XI nedelja, vježbe	Određivanje sadržaja etanola destilacijom i pomoću Anton Paar instrumenta;			
XII nedelja, 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 mast i ulja po Soxlett-u;					
XV nedjelja, pred.	Posjeta pogonima za destilaciju i rektifikaciju;					
XV nedjelja, vježbe						
<b>Opterećenje studenta</b>	Nedjeljno 5 kredita x 40/30= 6 sati.i 40 minuta Struktura: 3 sata predavanja, 1 sata vježbi, 1sat 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) 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).					
<b>Nedjeljno</b>	<b>U toku semestra</b>					
<b>5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta</b> 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi <b>2 sat(a) i 40 minuta</b> samostalnog rada, uključujući i konsultacije	Nastava i završni ispit: <b>6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta</b> Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): <b>6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta</b> Ukupno opterećenje za predmet: <b>5 x 30=150 sati</b> 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) <b>30 sati i 0 minuta</b> Struktura opterećenja: <b>106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)</b>					
<b>Obaveze studenta u toku nastave</b>	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, odrade vježe u laboratoriji, rade oba kolokvijuma i završni ispit.					
<b>Konsultacije</b>	Utorkom od 13 do 14h.					
<b>Literatura</b>	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 preradenog voća, povrća i pečurki i osvežavajućih bezalkoholnih pića, Tehnološki fakultet, Novi Sad; 7. Šakić, N. (2005) Tehnologija proizvodnje piva. Gospodarska komora Federacije BH, Sarajevo					
<b>Oblici provjere znanja i ocjenjivanje</b>	Aktivnosti na predavanjima i vježbama 5 poena; Seminarski 5 poena (usmeno); Dva kolokvijuma po 20 poena; Završni ispit 50 poena. Ocjene i poeni: A ( $\geq 90$ do 100 poena); B ( $\geq 80$ do $< 90$ ); C ( $\geq 70$ do $< 80$ ); D ( $\geq 60$ do $< 70$ ); E ( $\geq 50$ do $< 60$ ) F $<$ od 50.					
<b>Posebne naznake za predmet</b>						
<b>Napomena</b>						
<b>Ocjena:</b>	F	E	D	C	B	A
<b>Broj poena</b>	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