
	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
		I циклус студија	IV година студија			
Пун назив предмета		ТЕХНОЛОГИЈА ВОЋА И ПОВРЋА				
Катедра		(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)				
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар	ECTS	
04-1-116-8		обавезни		VIII	7	
Наставник/ -ци		др Мидхат Јашић, редовни професор				
Сарадник/ -ци		мр Милан Вукић, виши асистент				
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S₀¹
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
3	0	3	60	0	60	1,33
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 3*15 = 90			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1,33 + 0*15*1,33 + 3*15*1,33 = 120			
Укупно оптерећење предмета 90+120=210 сати семестрално						
Исходи учења		Након полагања испита из овог предмета, студент ће: 1. Моћи анализирати хемијски састав, својства воћа и поврћа и факторе важне за квалитет воћа и поврћа и производа од воћа и поврћа. 2. Бити оспособљен да прати услове чувања воћа и поврћа, полупроизвода и готових производа на бази воћа и поврћа. 3. Бити у стању да води термичке и нетермичке методе конзервисања воћа и поврћа. 4. Моћи да проведе основне технологије производње производа на бази воћа и поврћа. 5. Познавати основе паковања производа од воћа и поврћа.				
Условљеност		Нема				
Наставне методе		Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе				
Садржај предмета по седмицама		1. Увод. Класификација воћа и поврћа. 2. Технолошка својства и хемијски састав воћа и поврћа. 3. Физичко-хемијска, структурна и сензорна својства воћа и поврћа. 4. Општа својства и чување воћа и поврћа. 5. Процеси промјена код свјежег воћа и поврћа. 6. Принципи и технике конзервисања воћа и поврћа. 7. Производи од воћа и поврћа. 8. Полупроизводи на бази воћа и поврћа. 9. Помоћне сировине и помоћни материјали при преради воћа и поврћа. 10. Технолошке операције припреме воћа и поврћа за прераду. 11. Технологија производње готових производа од воћа. 12. Технологија производње готових производа од поврћа. 13. Технологија производње минимално прерађених производа од воћа и поврћа. 14. Паковање производа од воћа и поврћа. 15. Безбједност и оцјењивање квалитета производа од воћа и поврћа.				
Обавезна литература						
Аутор/ и		Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)	
Јашић, М.		Технологија воћа и поврћа, Технолошки факултет, Тузла		2007	(5-100)	
Никетић, Г.		Технологија воћа и поврћа. Пољопривредни факултет. Београд		1988	(132-414)	
Допунска литература						
Аутор/ и		Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)	
Jongen, W.		Fruit and Vegetable Processing-Improving Quality, Woodhead Publishing Limited, Cambridge.UK		2002	(1-380)	
Обавезе, облици		Врста евалуације рада студента			Бодови	Процент

проvjере знања и оцјењивање	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима	6	6%
	Лабораторијске вјежбе	24	24 %
	колоквијум 1	20	20%
	колоквијум 2	20	20%
Завршни испит			
	завршни испит (усмени/ писмени)	30	30%
УКУПНО		100	100 %
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba		
Датум овјере			