

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ Технолошки факултет					
	Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија					
	Студијски модул: Прехрамбена технологија					
	II циклус студија	I година студија				
Пун назив предмета	НОВА ДОСТИГНУЋА У ПРОИЗВОДЊИ И ПРERAДИ ВОЋА И ПОВРЋА					
Катедра	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ECTS			
02-2-073-2	изборни	II	6			
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	S ₀
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
Исходи учења	<p>Након полагања испита из овог предмета студент ће:</p> <ol style="list-style-type: none"> Моћи да спроводе нове технолошке поступке производње производа од воћа и поврћа Моћи да разумије промјене састојака у току различитих поступака прераде. Моћи сватити и водити нове технике конзервисања, паковања и транспорта производа од воћа и поврћа. Моћи проводити пост-харвест технологије. 					
Условљеност	Нема					
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> Трендови. Познавање сировина: детаљан хемијски састав воћа и поврћа. Резидуе у воћу и поврћу. Деконтаминација и пост-харвест технологија. Значај састојака са нутритивног гледишта. Биолошки активни састојци воћа. Биолошки активни састојци поврћа. Промјене састојака у току различитих поступака прераде. Примјена повишеног притиска. Примјена лектричних поља. Примјена озона. Примјена мембранских поступака. Примјена ултра-љубичастог зрачења. Примјена адитива - предности и недостаци. Нове тенденције у примјени паковања у модификованој атмосфери. Врсте амбалажних материјала и утицај на квалитет производа. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)			
Rodrigues, S.,Andre Narciso Fernandes, F.	Advances in Fruit Processing Technologies, CRC Press, New York, USA	2012	(1-472)			
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)			
Tapia Maria, S., Lopez-Malo,A., Alzamora,S.	Minimally Processed Fruits and Vegetables, Springer New York, USA	2000	(1-360)			
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент		
	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			