
	<b>Универзитет у Новом Саду</b> <b>Пољопривредни факултет</b>		
	<b>Акредитација студијског програма</b>		
	ОСНОВНЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ	ВОЋАРСТВО И ВИНОГРАДАРСТВО	

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм/студијски програми : Воћарство и виноградарство			
Врста и ниво студија: Основне академске студије, први ниво			
<b>Назив предмета: ПРИМАРНА ПЕРЕРАДА ВОЋА И ГРОЖЂА - Fruit and grape processing</b>			
<b>Шифра предмета: 70BB7И56</b>			
<b>Наставник:</b> Др Бранислава Р. Голошин, ред. проф. и Др Нада С. Кораћ, ред. проф.			
<b>Сарадник:</b> мр Сандра М. Бијелић и Драгослав М. Иванишевић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов:			
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са основама техничких решења и технолошкоих поступака прераде воћа и грожђа.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање за самостално препознавање потреба прераде воћа и грожђа, као и могућих начина за њихово решавање са аспекта очувања производа врхунског квалитета.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Улога и значај индустријске прераде воћа. Прерада воћа до полупроизвода. Конзервирање воћа ниским температурама: хлађење, замрзавање. Технологија прераде воћа до сокова и концентрисаних воћних сокова. Конзервирање воћа пастеризацијом (пастер воће, компоти, воћне салате). Желирани производи воћа. Технологија сушења воћа. Погонске вежбе.			
- Вино у исхрани људи. Основе прераде грожђа. Подрум и опрема. Технолошки поступци при справљању белих вина. Технолошки поступци при справљању црних вина. Стабилизација вина. Органолептичка оцена вина. Друга алкохолна пића. Остали производи од грожђа.			
<i>Практична настава</i>			
Одређивање: Укупна и рефрактометријска сува материја; Укупна киселост и рН; Укупни шећери; Скроб; Целулоза; Минералне материје; Бета каротен; Це витамин;			
- Практичан рад у подруму на преради грожђа; Одређивање квалитета вина (садржај алкохола, киселина, екстракта, пепела и др.); Органолептичка оцена вина.			
<b>Литература:</b>			
11. Никетић-Алексић, Г.: Технологија воћа и поврћа. Научна књига, Београд, 1989.			
12. Никетић-Алексић, Г. и сар.: Приручник за индустријску прераду воћа и поврћа. Научна књига. Београд, 1989.			
13. Шулиц и сар.: Технологија производње бистрих и кашастих концентрата од воћа и поврћа. Технолошки факултет, Нови Сад, 1976.			
14. Врачар, Љ.: Приручник за контролу квалитета свежег и прерађеног воћа, поврћа и печурки и освежавајућих безалкохолних пића. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.			
15. Вереш, М.: Принципи конзервираних намирница. Пољопривредни факултет, Београд, 2004.			
16. Пауновић, Р., Даничић, М.: Винарство и технологија јаких алкохолних пића. Београд, 1967.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 2x15=30	Вежбе: 2x15=30	Други облици наставе:	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Теоријски део наставе се изводи у факултетским предаваоницама. Сва предавања су рачунарски обрађена и презентована. Вежбе се изводе у специјализованим лабораторијама и на Огледном добру Пољопривредног факултета на Римским Шанчевима и у Сремским Карловцима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	<b>10</b>	писмени испит	
практична настава	<b>10</b>	усмени испит	<b>30</b>
колоквијум-и	<b>20</b>	.....	
семинар-и	<b>30</b>		