

Студијски програм: Инжењерски менаџмент у агробизнису			
Назив предмета: Технологија прераде пољопривредних производа			
Наставник: Спасенија Д. Милановић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: 37 ЕСПБ+ 37ЕСПБ+37ЕСПБ			
Циљ предмета Упознавање са основним принципима прераде пољопривредних производа: млека, меса, ратарских производа, воћа, грозђа и поврћа. Стицање знања/овладавање поступцима пријема и складиштења пољопривредних производа, технологијама прераде и паковања производа биљног и животињског порекла, као и захтевима квалитета и безбедности прехранбених производа.			
Исход предмета Студент ће након положеног испита бити способан да: - Дефинише основне принципе прераде пољопривредних сировина; - Објасни и опише технолошке поступке прераде сировина биљног и животињског порекла; - Разуме и примени стандарде квалитета у преради, односно производњи хране; - Предложи решења проблема из домена технологије прераде пољопривредних производа. - Примени стечена знања о прехранбеним технологијама ради остваривања ефикасности пословања.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основни принципи и циљеви прераде прехранбених сировина. Физичка и хемијска својства сировина биљног и животињског порекла. Основни захтеви квалитета и безбедности сировина и прехранбених производа. Увод у основе прехранбене индустрије. Врсте прехранбених технологија. Послежетвенске технологије. Методе конзервисања хране – хлађење, термички третмани. прерада млека, меса, воћа, грозђа, поврћа и ратарских производа. Дехидратација, евапорација (класична, мембрански процеси) и сушење. Биохемијске методе прераде. Ферментација. Хидролиза. Адитиви у прехранбеној индустрији. Паковање. Нове технологије. Функционална храна. <i>Практична настава</i> Увежбавање теоријске наставе са предавања, посета лабораторији за екструдирање, семинарски рад.			
Литература Основна: -Вереш, М. (2004). <i>Принципи конзервисања намирница</i> , Пољопривредни факултет, Београд. -Shafiur Rahman М. (2018). <i>Handbook of Food Preservation</i> , CRC Press Book. Додатна: - Цвејанов, С., Царић, М., Милановић, С., Радовановић, Р.(2004). <i>Прехрамбена технологија</i> , Завод за уџбенике, Београд. - Цвејанов,С.,Тошић,Б., Гавриловић,М., Пејин,Д., Грујић, О., Ружић, Н.(2010). <i>Прехрамбена технологија</i> , Завод за уџбенике и наставна средства Београд. - Царић, М., Милановић, С. (2016). <i>Млеко у праху и сродни производи</i> , Технолошки факултет Нови Сад, Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад. -Милановић, С., Илићић, М., Царић, М. (2017). <i>Ферментисани млечни производи</i> , Технолошки факултет, Нови Сад. - Clark, S., Jung, S., Lamsal, B. (eds): (2014). <i>Food Processing: Principles and Applications</i> , 2 nd ed., John Wiley&Sons, Ltd. - Грујић, Р., Јашић, М. (2010). <i>Sustainable Technologies un Food Industry</i> . Универзитет у Источном Сарајеву, Економски факултет, Брчко.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3x15=45	Практична настава: 2x15=30
Методе извођења наставе Предавања уз <i>Power Point</i> презентацију. Интерактивна настава са дискусијом. Израда и одбрана семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања и вежби	10	Усмени испит	60
Израда и одбрана семинарског рада	10		
Положен колоквијум	20		
Укупно предиспитне обавезе	40	УКУПНО	100