

<b>Шифра предмета:</b> 19ОХОВВ07И019			
<b>Студијски програм/студијски програми :</b> Воћарство, виноградарство и хортикултура			
<b>Врста и ниво студија:</b> Основне академске студије			
<b>Назив предмета:</b> Сушење и дорада воћа – Fruit drying and processing			
<b>Наставник:</b> Др Иван С. Павков, ванредни професор			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање студената са различитим технологијама сушења и дораде воћа и потребном опремом. Упознавање са основама законске регулативе која уређује област производње сушеног воћа.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за правилан избор технологије и опреме за сушење воћа у односу на воћну врсту и крањи производ који је потребно добити. Оспособљавање студената за самостално вођење процеса сушења и дораде воћа, од свежег воћа до упакованог за продају. Оспособљавање студената за правилно постављање техничко-технолошких основа за формирање погона и покретање производње сушеног воћа у складу са законском регулативом.			
<b>Садржај предмета</b>  <i>Теоријска настава</i> Основне физичке особине плоова воћа. Увод у теорију сушења и влажан ваздух. Технике сушења воћа: конвективно, осмотски, сушење у вакууму, лиофилизација, спреј сушење. Конструкциона решења и принципи рада сушара за воће. Опрема за пријем, и припрему воћа за сушење. Технологија сушења: кајсије, нектарине, брескве, крушке, дуње, вишне, шљиве, јагоде, малине, боровнице и купине. Складиштење осушеног воћа и опрема. Дорада осушеног воћа и паковање и опрема. Амбалажирање и амбалажни материјали. Правилници и стандарди из безбедности хране и производње воћа сушењем.  <i>Практична настава:</i> Лабораторијске вежбе из: основних физичких особина воћа, одређивање механичког састава воћа, мерење влажности воћа, мерење активности воде, мерење густине течности, мерење у води растворљиве супстанце, кинетика конвективног сушења воћа, комбиновано сушење воћа. Рачунски задаци из: густина течности, бинарни системи, масени биланс сушења различитих воћних врста.			
<b>Литература</b> 1. Павков, Иван: Сушење и дорада воћа – ауторизована предавања, Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2018. 2. Павков, И., Радојчин, М., Стаменковић, З: Сушење и дорада воћа и грожда – практикум са збирком решених задатака, Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2017. 3. Sachin V. Jangam, Chung Lim Law, Arun S. Mujumdar: Drying of Foods, Vegetables and Fruits, Publish in Singapore, 2010. ISBN 978-981-08-6759-1			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: 2	Други облици наставе:      Студијски истраживачки рад:	
<b>Методe извођења наставе</b> Теоријска настава изводи се помоћу рачунарских презентација и видео клипова уз усмено излагање. Као подршка студентима се користи Moodle E-learning систем који обезбеђује додатну могућност студентима он-лине приступу свим информацијама и садржајима за учење. На вежбама се у лабораторији раде мерења битна за разумевање технологије сушења воћа и раде се рачунски задаци уз помоћ наставника и асистента. Лабораторијске вежбе се изводе у лабораторији у групном и појединачном раду на мерењу тражених величина.			
<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	5	писмени испит- тестови	30
практична настава	5	усмени испт	50
колоквијум-и	10	.....	
семинар-и			