

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми : Пољопривредна техника и информациони системи			
Назив предмета: Сушење и складиштење - Drying and storage			
Наставник (Име, средње слово, презиме): Др Иван С. Павков, ванредни професор			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са основама процеса сушења и складиштења, техничких решења и технолошких поступака сушења и складиштења зрна, поврћа, лековитог биља и луцерке, воћа, поврћа, хмеља и дувана, као и технологије сушења и складиштења на малом поседу. Упознавање студената са техником решењима и технологијом чувања воћа и поврћа у хладњачама и складиштима са контролисаним и модификованим атмосфером.			
Исход предмета Оспособљавање студената за правилан избор технологије и опреме за сушење и складиштење различитих пољопривредних производа. Оспособљавање за пројектовање технолошких параметара уређаја за сушење. Оспособљавање студената за управљање и вођење процеса сушења и складиштења.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Историјат сушења пољопривредних производа. Физички смисао процеса сушења. Физичке особине пољопривредних материјала које утичу на процес сушења. Врсте уређаја за сушење. Технологија сушења зрна. Складиштење зрнастих пољопривредних производа: Технологија складиштења, Техничка решења складишта и опреме, Против пожарне и против експлозионе мере заштите. Аутоматизација процеса сушења и складиштења. Сушење, дорада и складиштење семена: кукуруза, стрних жита, шећерне репе. Сушење крмног биља. Сушење и складиштење воћа и поврћа. Техничко технолошка решења за сушење дувана, хмеља, лековитог и зачинског биља. Сушење на малом поседу. Техничко технолошка решења за складиштење свежег воћа и поврћа. <i>Практична настава: Вежбе</i> Лабораторијска мерења: влажност био материјала, удео примеса, одређивање присуства гмо организама, кинетика конвективног сушења, утицај складиштење поврћа у контролисаној атмосфери. Рачунске вежбе: промене стања влажног ваздуха, једнопролазно, вишепролазно, степенасто сушење, делимична рецикулација. Прорачун топлотног и материјалног биланса процеса сушења и хлађења. Материјални биланс процеса складиштења зрна и семена. Прорачун проветравања и хлађење зрна. Теренски изласци: два теренска изласка у семестру: упознавање са центрима за сушење и складиштење зрнастог материјала, семена, воћа и поврћа.			
Литература 1. Љиљана Бабић, Мирко Бабић: Сушење и складиштење, Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2012. 2. Љиљана Бабић, Мирко Бабић: Сушење и складиштење – практикум, Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2000. 3. Kader Adel: Postharvest Technology of Horticultural Crops, University of California, Agricultural and Natural Resources, Publication 3311, p. 535, 2004			
Број часова активне наставе: 6		Теоријска настава: 3	Практична настава: 3
Методe извођења наставе 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 раде рачунски задаци уз помоћ наставника и асистента. Лабораторијске вежбе се изводе у лабораторији у групном раду на мерењу тражених величина. Посета индустрији и одењу пумпног и компресорске станице.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит- тестови	30
практична настава	5	усмени испит	40
колоквијум-и	20	
семинар-и			