

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b>	Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране		
<b>Наставник:</b>	<a href="#">Зита И. Шереш</a> , <a href="#">Александар З. Фиштеш</a>		
<b>Статус предмета:</b>	Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране		
<b>Број ЕСПБ:</b>	7		
<b>Услов:</b>	нема		
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Стицање знања о поступцима прераде споредних производа технологије шећера, скроба и млинске прераде жита у циљу њихове валоризације проширењем производног програма производима намењеним за инкорпорирање у производе за хуману исхрану и у храну за животиње. Студенти стичу знање и о алтернативним начинима искоришћења споредних производа. Такође, овим поступцима се смањују и проблеми загађења животне средине и даје се допринос одрживом развоју.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Оспособљавање студената за правилну процену карактеристика споредних производа технологије шећера, скроба и поступка прераде жита и могућности њиховог искоришћења. Оспособљавање студената за самостално сагледавање постојећих технолошких поступака и решења у циљу валоризације споредних производа и отпадних токова ради повећања економичности производње, заштите животне средине и одрживог развоја.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>Концепт смањења продукције отпадних токова прехрамбене индустрије; Валоризација екстрахованих резанаца индустрије шећера; Валоризација меласе индустрије шећера; Прерада споредних производа технологије шећера: Искоришћење карбонатационог талога; Валоризација споредних производа млевења пшенице; Валоризација споредних производа млевења кукуруза; Валоризација глутена из индустрије скроба; Валоризација воде од мочења индустрије скроба; Нормативи квалитета разних облика хране за животиње, правилници, стандарди.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Лабораторијске вежбе обухватају: Анализе расподеле величине честица; Одређивање основног хемијског састава различитих споредних производа технологија угљенохидратне хране. Упоредивање резултата лабораториских одређивања физичко-хемијских карактеристика одабраних споредних производа са нормама које дефинише важећа законска регулатива. Семинарски рад: Презентација семинарског рада у писаној форми коришћењем јасног стручног језика и поступности у излагању са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.</p>			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шушић С. и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустрија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд 1994.</li> <li>2. Posner E.S., Hibbs A.N.: Производња пшеничног брашна, T-design, Нови Сад, 2001.</li> <li>3. Бошков Ж., Основи технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 1979.</li> <li>4. Ђура Ј., Шереш З., Шороња Симовић Д., Пајин Б. (2016):Производња и примена прехрамбених влакана I део, Технолошки факултет, Нови Сад.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b>	3	<b>Практична настава:</b> 3
<b>Методe извођења наставе</b>			
<p>Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава индивидуалне консултације у вези теоријске и практичне наставе, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за проблематику коју разматра предмет.</p>			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	30
семинарски рад	40		
<p>Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....</p>			