

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Технологија и примена скробних модификата у прехрамбеним производима	
Наставник:		Љубица П. Докић	
Статус предмета:		Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ научних знања из области модификованих скробова и њихове функционалности и примени у прехрамбеним производима			
Исход предмета			
СТЕЧЕНА знања треба да омогуће познавање функционалних особина модификованих скробова као компонената прехрамбених производа, примену у дефинисању састава и текстуралних карактеристика финалних производа и њихове стабилности.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Супституисани скробови, умрежени скробови, реткокувајући скробови, оксидовани скробови, прежелатинизовани скробови њихово карактерисање, функционалност и особине, методе за дефинисање особина. Избор одговарајућег модификованог скроба за примену у прехрамбеним производима, побољшање стабилност, текстуре и нутритивности производа. Различити прехрамбени производи са додатком модификованог скроба и њихове особине.			
<i>Практична настава</i>			
ДОБИЈАЊЕ скробних модификата у лабораторијским условима и њихова анализа. Анализа прехрамбених производа у чији састав улазе скробни модификати.			
Литература			
1. Atwell: Starch, Eagan press, St. Paul, 2004. 2. White P., Johnson L.: Corn: Chemistry and technology, AACCC, St. Paul, 2003.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 3
Методe извођења наставе			
Предавања, лабораторијске вежбе			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	60
колоквијум-и	10		
семинарски рад	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			