

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Технологија шећера I			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Зита И. Шереш</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезан за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> <p>Стицање научних знања о елементима релевантним у производњи сировине, о апликативности споредних производа, о општим економским елементима производње шећера у свету и у нас, као и о еколошким аспектима утицаја индустрије шећера на околину. Циљ је обучавање студента за оптимално искоришћење сировине, енергетских ресурса, за адекватну примену специфичних физичко-механичких и физичко-хемијских поступака, и за одржавање оптималних параметара технолошког поступка кроз погонску и лабораторијску контролу.</p>			
<b>Исход предмета</b> <p>Оспособљава за сналажење у погону уз доношење самосталних одлука везаних за процес производње, оспособљеност тумачења резултата анализа, креативан рад у фазама технолошког процеса припреме сировине за екстракцију кроз метематичко и технолошко поимање, савремену обраду података до фазе добијања екстракционог сока, као и савлађивање проблема у овом делу производње, примењујући технолошка сазнања.</p>			
<b>Садржај предмета</b> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1) Биолошко – технолошке особине шећерне репе 2) хемијски састав шећерне репе 3) Вађење и транспорт шећерне репе 4) Складиштење шећерне репе 5) Припрема шећерне репе за екстракцију 6) Припрема воде за екстракцију 7) Екстракција шећера 8) Прерада екстрахованих резанаца шећерне репе 9) Производња кречног млека и CO<sub>2</sub> гаса 10) Врсте отпадних вода и њихова обрада 11) рад енергане: производња електричне енергије и паре 12) Концепт рада репне, централне и погонске лабораторије.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>1) Контрола квалитета шећерне репе 2) Контрола квалитета екстракционог сока 3) Контрола квалитета екстрахованих и сувих резанаца шећерне репе 4) Контрола квалитета кречног камена, кречног млека и сатурационог гаса 5) Утицај дезинфекционих средстава и квалитета воде за екстракцију на физичко-хемијске особине екстрахованих резанаца и на квалитет екстракционог сока 6) Опис рада репне лабораторије 7) Израчунавање процесних параметара екстракције 8) израчунавање потребне количине енергије за поједине технолошке операције 9) израчунавање количине воде, потребне за поједине операције.</p>			
<b>Литература</b> <p>1. Шушић С. и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустрија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд 1994.</p> <p>2. Група аутора: Методе за лабораторијску контролу процеса производње фабрике шећера, Технолошки факултет и Завод за технологију шећера, Нови Сад 1992.</p> <p>3. Шереш З.: Ультрафилтрација у индустрији шећера (Монографија), Технолошки факултет Нови Сад и Задужбина Андрејевић Београд, ISBN:978-86-7244-778-1, 2009.</p>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 2	
<b>Методe извођења наставе</b> <p>Интерактивна предавања, лабораторијске вежбе, консултације.</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	20	усмени испит	40
колоквијум-и	35		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			