

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Технологија скроба			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Љубица П. Докић</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> Упознавање са сировинама за производњу скроба, физичко-хемијским особинама скроба и технолошким поступцима добијања скроба из различитих сировина.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за извршење организационих, производних и стручних задатака у индустрији скроба.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Обухвата упознавање са: технолошким квалитетом кукуруза као основне скробарске сировине, физичко-хемијским својствима скроба, технолошким процесом производње скроба из кукуруза и пшенице, специфичном процесном опремом, особинама производа и нузпроизвода као подручјем њихове примене у прехранбеним производима и храни за животиње. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе обухватају упознавање са аналитичким методама које се користе за евалуацију технолошког процеса и дефинисање квалитета прозвода у складу са стандардима као и прорачун материјалног биланса производње.			
<b>Литература</b> 1. Љ. Докић, Технологија скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 2013. 2. Љ. Докић, Практикум из технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b>	3	<b>Практична настава:</b> 2
<b>Методе извођења наставе</b> Предавања, лабораторијске вежбе			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава		усмени испит	30
колоквијум-и	60		
семинарски рад	10		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			