

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Контрола квалитета жита, брашна и скроба	
Наставник:		Љубица П. Докић , Александар З. Фиштеш , Драгана М. Шороња Симовић	
Статус предмета:		Изборни за студијско подручје Контрола квалитета	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА ИЗ ОБЛАСТИ ПРОПИСА, НОРМАТИВНИХ АКТА И СТАНДАРДА ЗА КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА ЖИТА, БРАШНА И СКРОБА.			
Исход предмета			
Оспособљеност студената за спровођење активности у оквиру лабораторијске контроле квалитета жита, брашна и скроба.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Теоријске основе за дефинисање параметара квалитета жита, брашна и скроба. Методе прописане правилницима о квалитету. Специфичне методе контроле квалитета жита, брашна и скроба. Теоријске основе значаја и улоге квалитета сировине жита, брашна и скроба за даљу примену. Контрола квалитета сировине и финалних производа од жита, брашна и скроба. Промене током чувања производа и оцена квалитета готових производа.			
<i>Практична настава</i>			
Анализа жита, брашна и скроба			
Литература			
1. Љ. Докић, Практикум из технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009.			
2. Калуђерски Г., Филиповић Н.: Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа, Нови Сад, 1998.			
3. Жежељ М.: Технологија и опрема за прераду жита, Научна књига, Београд, 1984.			
4. Фиштеш, А., Тановић, Г.: Практикум из Технологије млинарства, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2014.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Предавања, лабораторијске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	50
колоквијум-и	40		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			