

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија прераде скроба			
Наставник: Љубица П. Докић , Ивана Р. Николић			
Статус предмета: Обавезан за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Упознавање са технолошким поступцима и могућностима разноврсне трансформације, механичке, термичке, хемијске и биохемијске, нативног скроба у скробне деривате. Упознавање са применом скробних деривата у прехрамбене и непрехрамбене сврхе.			
Исход предмета Оспособљавање студената за извршење организационих, производних и стручних задатака у индустрији прераде скроба.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Обухвата упознавање са индустријским процесима киселинске и ензимске производње скробних хидролизата, производњу изошећера, шећерних алкохола скробних модификата и других конверзионих производа. Примена скробних деривата у прехрамбене и непрехрамбене (техничке) сврхе. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе обухватају упознавање са аналитичким методама које се користе за карактерисање скробних деривата и дефинисање квалитета производа у складу са стандардима.			
Литература 1. И. Николић, Љ. Докић, Технологија прераде скроба, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022. 2. Љ. Докић, Практикум из технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009. 3. Ж. Бошков, Основи технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 1979.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	3	Практична настава: 3
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	5	усмени испит	25
колоквијум-и	70		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			