

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија шећера II			
Наставник: Зита И. Шереш , Никола Р. Маравић			
Статус предмета: Обавезан за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Стицање научних знања о елементима релевантним у производњи ретког и густог сока, о нутритивној вредности финалног производа, о апликативности споредних производа фазе пречишћавања и кристализације шећера, да обучи за оптимално искоришћење енергетских ресурса, за адекватну примену специфичних физичко-механичких, физичко-хемијских и термо-техничких поступака, и за одржавање оптималних параметара технолошког поступка кроз погонску и лабораторијску контролу.			
Исход предмета Оспособљава за креативан рад у фазама технолошког процеса прераде екстракционог сока до финалног производа кроз метематичко и технолошко поимање, савремену обраду података до фазе складиштења финалног производа, као и савлађивање проблема у овом делу производње, примењујући технолошка сазнања.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1) Механичко и хемијско пречишћавање екстракционог сока 2) Прва и друга алкализација 3) Прва и друга карбонатација 4) Декантација и филтрација муљног сока 5) Континуално пречишћавање екстракционог сока, филтрација 6) Упаравање ретког сока, добијање густог сока 7) Кристализација и центрифугирање шећера, добијање шећеровина 8) Врсте сирупа и њихово мешање 9) Производња белог шећера са три или четири производа 10) Обрада и сортирање кристала, складиштење и паковање 11) Производња обликованог шећера, разних раствора и сирупа 12) Меласе и обрада меласе 13) Стандарди, правилници и закони <i>Практична настава</i> 1) Физичко-хемијско одређивање параметара квалитета сокова у фази пречишћавања 2) Физичко-хемијско одређивање параметара квалитета ретког и густог сока 3) Физичко-хемијско одређивање параметара квалитета сирупа у фази кристализације 4) Физичко-хемијско одређивање параметара квалитета шећеровина 5) Физичко-хемијско одређивање параметара квалитета белог шећера, Б и Ц кристала 6) Физичко-хемијско одређивање параметара квалитета меласе 7) Прорачуни биланса масе и енергије у појединачним фазама технологије шећера 8) Прорачуни мешања сирупа за добијање шећера са три или четири производа			
Литература 1. Шушић С. и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустрија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд 1994. 2. Група аутора: Методе за лабораторијску контролу процеса производње фабрике шећера, Технолошки факултет и Завод за технологију шећера, Нови Сад 1992. 3. Шереш З.: Ультрафилтрација у индустрији шећера (Монографија), Технолошки факултет Нови Сад и Задужбина Андрејевић Београд, ISBN:978-86-7244-778-1, 2009. 4. E. Reinefeld, F. Schneider: Analitische Betriebskontrolle der Zuckerindustrie, Verlag Dr. Albert Bartens, Berlin, 1978.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	3	Практична настава: 3
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремених метода презентације, лабораторијске вежбе, рачунске вежбе, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	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 испит, презентација пројекта, семинари итд.....			