

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Мастер академске студије		
Назив предмета:	Савремени поступци у технологији шећера		
Наставник:	Зита И.Шереш		
Статус предмета:	Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О НАЈАКТУЕЛНИЈИМ ПОСТУПЦИМА И УРЕЂАЈИМА КОЈИ СУ У СВЕТСКИМ РАЗМЕРАМА У ФАЗИ ПРОБНЕ ПРИМЕНЕ ИЛИ ШИРЕГ ПРИХВАТАЊА У ИНДУСТРИЈИ ШЕЋЕРА, А У ЦИЉУ ПРОШИРЕЊА САЗНАЊА О ЊИХОВОЈ ЗАСНОВАНОСТИ НА НАУЧНИМ, ЕКОНОМСКИМ И ЕКОЛОШКИМ ПРИНЦИПИМА ОДНОСНО ЗАКОНИТОСТИМА, ТЕ КРОЗ КРЕАТИВАН НАЧИН ПРИХВАТАЊА ИНОВАЦИЈА ПОДСТИЧЕ И НА ЛИЧНО АНГАЖОВАЊЕ У ПОБОЉШАЊУ ПОСТОЈЕЋИХ ПОСТУПАКА И УРЕЂАЈА.</p>			
Исход предмета			
<p>ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА ОСВАЈАЊЕ САВРЕМЕНИХ ПОСТУПАКА И УРЕЂАЈА У СВИМ ФАЗАМА ТЕХНОЛОШКОГ ПОСТУПКА ПРОИЗВОДЊЕ ШЕЋЕРА, ЗА ПРОЦЕНУ СВРСИСХОДНОСТИ НАЈМОДЕРНИЈИХ ТЕХНОЛОГИЈА ИМАЈУЋИ У ВИДУ ПОСТИЗАЊА КАКО ПОВОЉНИХ ТЕХНОЛОШКИХ ТАКО И ЕКОНОМСКИХ ЕФЕКТА И ПОЗИТИВНИХ РЕШЕЊА ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>1) Савремени поступци и уређаји у производњи и складиштењу шећерне репе. 2) Савремени поступци и уређаји у припреми шећерне репе за екстракцију. 3) Савремени поступци и уређаји у екстракцији. 4) Савремени поступци и уређаји у обради екстрахованих резанаца шећерне репе. 5) Савремени поступци и уређаји у пречишћавању екстракционог сока. 6) Савремени поступци и уређаји у упаравању ретког сока. 7) Савремени поступци и уређаји у кристализацији шећера и у обради кристалног шећера. 8) Савремени поступци и уређаји у складиштењу кристалног шећера.</p>			
<i>Практична настава:</i>			
<p>Лабораторијске вежбе које обухватају 1) Специјалне анализе квалитета шећерне репе. 2) Специјалне анализе квалитета екстракционог сока. 3) Специјалне анализе квалитета екстрахованих резанаца шећерне репе. 4) Специјалне анализе квалитета међупроизвода фазе пречишћавања екстракционог сока. 5) Специјалне анализе квалитета међупроизвода фазе кристализације и готових продуката.</p>			
<i>Семинарски рад</i>			
<p>Презентација семинарског рада у писаној форми на тему из области коју разматра предмет, коришћењем јасног стручног језика и поступности у излагању са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.</p>			
Литература			
<p>1. Т. Baloh, E. Wittwer: Energy Manual for Sugar Factories, Verlag Albert Bartens, Berlin, 1995. 2. С. Шушић и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустрија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд, 1994. 3. З. Шереш: Ультрафилтрација у индустрији шећера, Задужбина Андрејевић, Београд, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009. 4. K. Vukov: Physics and Chemistry of Sugar-Beet in Sugar Manufacture, Akadémia Kiadó, Budapest, 1977. 5. E. Reinefeld, F. Schneider: Analitische Betriebskontrolle der Zuckerindustrie, Verlag Dr. Albert Bartens, Berlin, 1978.</p>			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	-
Методe извођења наставе			
<p>Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима, без обзира на број слушалаца, индивидуалне консултације у вези теоријске и практичне наставе, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за проблематику коју разматра предмет.</p>			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	5	Усмени испит	50
Урађене и одбрањене вежбе	15		
Семинарски рад	30		