

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
<b>Назив предмета:</b>		<b>Технологија прераде скроба</b>	
<b>Наставник:</b>		<b>Љубица П. Докић</b>	
Статус предмета:		Обавезни за модул Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Нема	
<b>Циљ предмета</b>			
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.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање студената за извршење организационих, производних и стручних задатака у индустрији прераде скроба.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Обухвата упознавање са индустријским процесима киселинске и ензимске производње скробних хидролизата, производњу изосећера, шећерних алкохола скробних модификата и других конверзионих производа. Примена скробних деривата у прехрамбене и непрехрамбене (техничке) сврхе.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Лабораторијске вежбе обухватају упознавање са аналитичким методама које се користе карактерисање скробних деривата и дефинисање квалитета производа у складу са стандардима.			
<b>Литература</b>			
1. Ж. Бошков, Основи технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980			
2. Љ. Докић, Практикум из технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавања, лабораторијске вежбе			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
активност у току предавања	5	писмени испит	30
практична настава	25	усмени испит	40