

Табела 5.2 Спецификација предмета на основним академским студијама

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија шећера I		
Наставник:	Зита И. Шереш		
Статус предмета:	Обавезни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	5		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ научних знања о елементима релевантним у производњи сировине, о апликативности споредних производа, о општим економским елементима производње шећера у свету и у нас, као и о еколошким аспектима утицаја индустрије шећера на околину. ОБУЧИ за оптимално искоришћење сировине, енергетских ресурса, за адекватну примену специфичних физичко-механичких и физичко-хемијских поступака, и за одржавање оптималних параметара технолошког поступка кроз погонску и лабораторијску контролу.</p>			
Исход предмета			
<p>Оспособљава за креативан рад у фазама технолошког процеса припреме сировине за екстракцију кроз метематичко и технолошко поимање, савремену обраду података до фазе добијања екстракционог сока, као и савлађивање проблема у овом делу производње, примењујући технолошка сазнања.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i>			
<p>1) Биолошко – технолошке особине шећерне репе 2) Вађење и транспорт шећерне репе 3) Складиштење шећерне репе 4) Припрема шећерне репе за екстракцију 5) Екстракција шећера 6) Прерада резанаца шећерне репе 7) Производња помоћних материјала</p>			
<i>Практична настава:</i>			
<p>Лабораторијске вежбе у оквиру којих ће се испитивати 1) Контрола квалитета шећерне репе 2) Контрола квалитета екстракционог сока 3) Контрола квалитета екстрахованих и сувих резанаца шећерне репе 4) Контрола квалитета кречног камена, кречног млека и сатурационог гаса</p>			
Литература			
<p>1. Шушић С. и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустрија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд 1994.</p> <p>2. Група аутора: Методе за лабораторијску контролу процеса производње фабрике шећера, Технолошки факултет и Завод за технологију шећера, Нови Сад 1992.</p>			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
			0
Методе извођења наставе:			
<p>Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима без обзира на број слушалаца, индивидуалне консултације везане за проблеме настале у теоријској и практичној настави, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за технологију коју разматра предмет.</p>			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поени	Завршни испит	Поени
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	40		