

Табела 5.2 Спецификација предмета

| | | | |
|---|---|-----------------------|-----------------------------|
| Студијски програм: | Прехрамбено инжењерство | | |
| Врста и ниво студија: | Основне академске студије | | |
| Назив предмета: | Технологија шећера II | | |
| Наставник: | Зита И. Шереш | | |
| Статус предмета: | Обавезни за модул Инжењерство угљенохидратне хране | | |
| Број ЕСПБ: | 6 | | |
| Услов: | Нема | | |
| Циљ предмета | <p>СТИЦАЊЕ НАУЧНИХ ЗНАЊА О ЕЛЕМЕНТИМА РЕЛЕВАНТНИМ У ПРОИЗВОДЊИ РЕТКОГ И ГУСТОГ СОКА, О НУТРИТИВНОЈ ВРЕДНОСТИ ФИНАЛНОГ ПРОИВОДА, О АПЛИКАТИВНОСТИ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ФАЗЕ ПРЕЧИШЋАВАЊА И КРИСТАЛИЗАЦИЈЕ ШЕЋЕРА. 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.</p> | | |
| Исход предмета | <p>ОСПОСОБЉАВА ЗА КРЕАТИВАН РАД У ФАЗАМА ТЕХНОЛОШКОГ ПРОЦЕСА ПРАРАДЕ 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, ПРИМЕНЈУЈУЋИ ТЕХНОЛОШКА САЗНАЊА.</p> | | |
| Садржај предмета | <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>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 6) Упаравање ретког сока 7) Кристализација и центрифугирање шећера 8) Обрада и сортирање кристала 9) Производња обликованог шећера 10) Складиштење и паковање шећера</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Лабораторијске вежбе у оквиру којих ће се испитивати 1) Квалитет сокова у фази пречишћавања 2) Квалитет ретког и густог сока 3) Квалитет шећеровина и меласе 4) Квалитет готовог производа</p> | | |
| Литература | <p>1. С. Шушић 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 | | | |
| Предавања: | Вежбе: | Други облици наставе: | Студијски истраживачки рад: |
| 3 | - | 3 | - |
| | | | Остали часови: |
| | | | - |
| 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 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 | | |