

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија скроба</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Љубица П. Докић</b>		
Статус предмета:	Обавезан за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	5		
Услов:	нема		
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање са сировинама за производњу скроба, физичкохемијским особинама скроба и технолошким поступцима добијања скроба из различитих сировина.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање студената за извршење организационих, производних и стручних задатака у индустрији скроба.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Обухвата упознавање са: технолошким квалитетом кукуруза као основне скробарске сировине, физичкохемијским својствима скроба, технолошким процесом производње скроба из кукуруза и пшенице, специфичном процесном опремом, особинама производа и нузпроизвода као подручјем њихове примене и прехранбеним производима и храни за животиње.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Лабораторијске вежбе обухватају упознавање са аналитичким методама које се користе за евалуацију технолошког процеса и дефинисање квалитета производа у складу са стандардима као и прорачун материјалног биланса производње			
<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:	
3	-	2	
Студијски истраживачки рад:			
-			
<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