

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране		
Наставник:	Јулијана Ф. Ђура (Juliana F. Gyura)		
Статус предмета:	Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ПОСТУПЦИМА ПРАРАДЕ СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ТЕХНОЛОГИЈЕ ШЕЋЕРА, СКРОБА И ПОСТУПКА ПРОИЗВОДЊЕ БРАШНА, А У ЦИЉУ ЊИХОВЕ ВАЛОРИЗАЦИЈЕ ПРОШИРЕЊЕМ ПРОИЗВОДНОГ ПРОГРАМА ОВИХ ИНДУСТРИЈСКИХ ГРАНА ПРОИЗВОДИМА НАМЕЊЕНИМ ЗА ИНКОРПОРИРАЊЕ У ПРОИЗВОДЕ ЗА ХУМАНУ ИСХРАНУ, У ХРАНУ ЗА ЖИВОТИЊЕ И У ЦИЉУ СМАЊЕЊА ПРОБЛЕМА ЗАГАЂЕЊА ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ ПРИМЕНОМ У ПРОИЗВОДЊИ КОМПОНЕНАТА ЗА ОПЛЕМЕЊИВАЊЕ ЗЕМЉИШТА.</p>			
Исход предмета			
<p>ОСПОСОБЉАВАЊЉ СТУДЕНАТА ЗА ПРАВИЛНУ ПРОЦЕНУ ИСКОРИШЋЕЊА КАРАКТЕРИСТИКА СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ТЕХНОЛОГИЈЕ ШЕЋЕРА, СКРОБА И ПОСТУПКА ПРОИЗВОДЊЕ БРАШНА ЊИХОВИМ МОДИФИКОВАЊЕМ И ДОРАДОМ УЗ АПЛИКАЦИЈУ ДЕЛОВА ПОСТУПАКА ДРУГИХ НЕПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГИЈА, А У ЦИЉУ ПОСТИЗАЊА КАКО ТЕХНОЛОШКИХ ТАКО И ЕКОНОМСКИХ ЕФЕКТА И ПОЗИТИВНИХ РЕШЕЊА ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>1) Савремени поступци пресовања и сушења екстрахованих резанаца шећерне репе. 2) Поступци конзервисања екстрахованих резанаца шећерне репе. 3) Обогаћивање силираних екстрахованих резанаца другим споредним производима технологије шећера. 4) Компарација поступака сушења екстрахованих резанаца намењених хуманој исхрани и производњи хране за животиње. 5) Пресовање сувих резанаца шећерне репе као напредна технологија производње хране за животиње. 6) Нормативи квалитета разних облика хране за животиње на бази екстрахованих резанаца шећерне репе. 7) Особине и намена талога из фазе карбонатације. 8) Особине и намена споредних производа технологије скроба и млинарства.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Лабораторијске вежбе које обухватају 1) Специјалне методе анализа споредних производа технологија угљенохидратне хране. 2) Одређивање квалитета хране за животиње на бази споредних производа технологија угљенохидратне хране. 3) Екстракција прехранбених влакана из споредних производа технологија угљенохидратне хране. 4) Одређивање квалитета прехранбених влакана екстрахованих из споредних производа технологија угљенохидратне хране. 5) Одређивање квалитета талога из фазе карбонатације.</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			
<ol style="list-style-type: none"> Baloh T., Wittwer E.: Energy Manual for Sugar Factories, Verlag Albert Bartens, Berlin, 1995. Шушић С. и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд 1994. Бошков Ж., Основи технологије скроба, Технолошки факултет, Нови Сад, 1979. Reinefeld E., Schneider F.: Analitische Betriebskontrolle der Zuckerindustrie, Verlag Dr. Albert Bartens, Berlin, 1978. Posner E.S., Hibbs A.N.: Производња пшеничног брашна, T-design, Нови Сад, 2001. 			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе.	Други облици наставе:	
3	-	3	Студијски истраживачки рад:
			-
			-
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		