

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Технологија екструдираних производа		
Наставник или наставници: др Драгана М. Шороња Симовић , др Ивана Р. Николић		
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О САВРЕМЕНИМ НАУЧНИМ И ПРАКТИЧНИМ ДОСТИГЊИМА ИЗ ОБЛАСТИ ПРАДЕ ЖИТА ПОСТУПКОМ ЕКСТРУДИРАЊА, КОЈИ СЕ ПРИМЕЊУЈЕ У ЦИЉУ ПОБОЉШАЊА СЕНЗОРСКИХ, НУТРИТИВНИХ И ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКИХ КАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНЕ.		
Исход предмета Оспособљеност студената за научни и стручни рад, који ће допринети иновирању и усавршавању поступка екструдирања у изради финалних производа високог квалитета.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основни принципи процеса екструдирања. Утицај екстудирања на хемијски сатав екструдата (протеине, угљене хидрате, липиде, витамине) и квалитет финалних производа. Дефинисање појединих врста екстудираних производа „snack“, „ready-to-eat“ и „флекс“ производа. Својства основних сировина за екстудирање. Процесни параметри екстудирања у зависности од врсте финалног производа. Конструкција и специфичности екструдера за израду пекарских, тестеничарских, „snack“, „ready-to-eat“ производа. Специфичности поступка „висока температура, кратко време“ и квалитет финалног производа. <i>Практична настава – Студијски истраживачки рад</i> Преглед савремених научних и стручних часописа и публикација, селекција и употреба валидних информација о екстудираним производима, трендовима у екстудирању и савременој опреми.		
Препоручена литература 1. Mercier C., Linko P., Harper J.M. (1989): Extrusion cooking, AACC Inc. St. Paul Minn. USA. 2. Lusas R.W., Rooney L.W. (2001): Snack Foods Processing (2001) CRC New York, USA. 3. Kruger J.E., Matsuo R.B., Dick J.W. (1996): Pasta and Noodle Technology, (1996) AACC Inc. St. Paul Minn. USA.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: СИР 2
Методе извођења наставе Интерактивна настава, презентације, консултације.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе: семинарски рад 30, презентација 20 Испит: усмени 50		
Начин провере знања могу бити различити: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		