

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Замрзнути пекарски производи – поступци и карактеристике		
Наставник или наставници: др Драгана М. Шороња-Симовић		
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних способности и академских вештина за самостална истраживања и рад у области технологије замрзнутих пекарских производа		
Исход предмета Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад, који ће допринети иновирању или унапређењу појединих фаза производње и побољшању квалитета замрзнутих пекарских производа.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Поступци хлађења и замрзавања у изради замрзнутог теста, замрзнутих полупечених и печених пекарских производа. Савремена технике хлађења и замрзавања. Улога основних и додатних сировина у саставау теста на квалитет замрзнутих производа. Утицај ниских температура током замрзавања на активност квасца и промене у квасном тесту. Параметри одмрзавања теста и њихов утицај на квалитет производа. Уређаји за хлађење и замрзавање теста. Квалитет замрзнутих производа. Утицај времена складиштења на квалитет производа. Својства амбалажних материјала за паковање замрзнутих пекарских производа. Законска регулатива и трендови у производњи замрзнутих производа. <i>Практична настава – Студијски истраживачки рад</i> Преглед савремених научних и стручних часописа и публикација, селекција и употреба валидних информација о замрзнутим производима, трендовима и савременој опреми.		
Препоручена литература 1. Kulp K., Lorenz K., Brümmer J. (1995): Frozen & Refrigerated Doughs and Batters, AACC St. Paul Minn. USA 2. Kamel B.S., Stauffer C.E. (1993): Advances in Baking Technology, Blackie Academic & Professional London 3. Šimurina O., Filipčev B. (2012): Zamrzavanje u pekarskoj industriji, Univerzitet u Novom Sadu, Naučni insitut za prehrambene tehnologije.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: СИР 2
Методe извођења наставе Интерактивна настава, коришћење базе података са интернета, презентације, консултације.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Предиспитне обавезе: семинарски рад 30, презентација 20 Завршни испит: усмени 50		
Начин провере знања могу бити различити: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		