

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Трендови у технологији пекарских производа	
Наставник:		Драгана М. Шороња-Симовић	
Статус предмета:		Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са трендовима у технологији пекарских производа базираним на примени великог броја алтернативних, функционалних сировина, савремених поступака и уређаја у изради различитих врста хлеба и пецива.			
Исход предмета			
Оспособљеност студената да на бази стечених знања и вештина уведе иновације и усавршавају постојеће поступке у технологији пекарских производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Наставни програм обухвата: 1) Пекарски производи у савременом концепту правилне исхране 2) Функционални пекарски производи 3) Врсте и карактеристике функционалних сировина у пекарским производима 4) Алтернативне сировине и у изради производу продужене трајности 5) Пекарски производи обогаћени прехранбеним влакнима и биоактивним компонентама 6) Утицај функционалних додатака на реолошке особине теста и квалитет производа 7) Савремени поступци у обради теста (одложена ферментација) и хлађењу и чувању пекарских производа 8) Савремени амбалажни материјали и паковање пекарских производа 8) Декларисање (нутритивне и здравствене изјаве) 9) Мониторинг квалитета (НАССР, ISO)			
<i>Практична настава</i>			
Практична настава обухвата упознавање студената са методима утицаја функционалних сировина на реолошке особине теста и на физичке, сезорске и нутритивне параметре квалитета пекарских производа и примену савремених поступака обраде теста у изради замрзнутих теста и специјалних пекарских производа			
Литература			
1. Pyler E.J., Gorton L.A. (2008): Baking Science and Technology, Volume I and 2, Sosland Publ. Company, Kansas City, USA.			
2. Nelson A. L. (2001): High – Fiber Ingredients, Eagan Press Minnesota, St. Paul.			
3. Gyura J., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Pajin B. (2016): Proizvodnja i primena prehrambenih vlakana I deo. Tehnološki fakultet Novi Sad.			
4. Poper L., Schäfer W., Freund W. (2006): Future of flour, AgriMedia Bergen Germany.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 3
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања, лабораторијске вежбе, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава		усмени испит	60
колоквијум-и	10		
семинарски рад	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			