

Табела 5.2 Спецификација предмета Технологија пекарског квасца

Студијски програм: Биотехнологија			
Назив предмета: Технологија пекарског квасца			
Наставник: Весна М. Вучуровић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета СТИЦАЊЕ основних, научних и академских способности и вештина из области технологије производње пекарског квасца.			
Исход предмета Разумевање структуре ћелија пекарског квасца и принципа регулације метаболизма квасца, начина и метода за добијање чисте културе квасца, принципа умножавања чисте културе, начина припреме сировина за производњу квасца, метода вођења процеса ферментације. Разумевање појединих фаза, поступка и уређаја у процесу производње пекарског квасца. Разумевање поступака за добијање производа од пекарског квасца и поступака обраде отпадних вода у технологији пекарског квасца.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Квасац као производни микроорганизам, чиста култура <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , структура, хемијски састав, метаболизам квасца. Кинетика раста ћелија квасца и начини култивисања. Изучавање сировина и помоћних сировина у технологији квасца. Савремени поступци производње пекарског квасца. Отпадни токови у производњи квасца и обрада отпадних вода. Технолошки поступци финализације различитих облика производа од квасца, метаболизам квасца. Кинетика раста ћелија квасца и начини култивисања. Изучавање сировина и помоћних сировина у технологији квасца. Савремени поступци производње пекарског квасца. Отпадни токови у производњи квасца и обрада отпадних вода. Технолошки поступци финализације различитих облика производа од квасца. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе, узорковање, лабораторијске аналитичке технике и методе контроле квалитета сировина за производњу пекарског квасца, међупроизвода и свих облика пекарског квасца као финалног производа. Прописи, нормативни акти и стандарди квалитета за наведене производе. Праћење технолошких параметара и током производње квасца. Рачунске вежбе из области прорачуна везаних за припрему сировина и подлога за умножавање квасца, кинетику раста и производње квасца, као и искоришћења сировина на пекарски квасац. Стручна екскурзија и упознавање процеса производње пекарског квасца у фабрикама.			
Литература 1. Пејин Д. Технологија пекарског квасца, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989. 2. Крајован В., Пејин Д. Приручник за лабораторијске вежбе из технологије квасца и алкохола, Технолошки факултет Нови Сад, 1970. 3. Mills A. K. Aspects of Yeast Metabolism: Oxford: Blackwell Sci. Publ., 1968. 4. Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry, Weinheim: Wiley-VCH, 2003, vol: 4, 5, 12,14, 15, 17.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, индивидуалне лабораторијске вежбе или у мањим групама, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	усмени испит	40
практична настава	20		
колоквијуми	35		