Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм :	Прехрамбено инжењерство
Назив предмета:	Технологија хлеба
Наставник:	Драгана М. Шороња-Симовић
Статус предмета:	Обавезни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране
Број ЕСПБ:	6
Услов:	нема

Циљ предмета

Стицање знања о карактеристикама и технолошком квалитету основних и додатних сировина, фазама технолошког процеса производње хлеба, као и физичким, сензорским и нутритивним параметрима квалитета основних и специјалних врста хлеба.

Исход предмета

Оспособљеност студената да на бази стечених знања и вештина самостално организују, контролишу, креирају и руководе технолошким процесом производње хлеба у погонима, или раде у научно-истрачивачким и образовним установама које се баве овом проблематиком.

Садржај предмета

Теоријска настава

Наставни програм обухвата: 1) Значај хлеба у концепту правилне исхране 2) Технолошки квалитет основних сировина 2) Улога и функција структурних компоненти пшеничног брашна 3) Квалитет и улога додатних сировина 4) Физичке, хемијске и биохемијске промене у тесту током замеса, ферментације, обраде, печења и хлађења хлеба 5) Квалитет хлеба и процес старења 6) Техничко-технолошке карактеристике уређаја за замес, обраду и печење хлебног теста у континуалној и занатској производњи.

Практична настава

Практична настава обухвата лабораторијске вежбе, које ће омогућити студентима да се упознају са стандардним и специфичним методима за дефинисање квалитета брашна и пекарског квасца, релошких особина теста, сензорског и нутритивног квалитета хлеба и методама лабораторијског пробног печења.

Литература

1. Ауерман Л. J. (1988): Технологија пекарске производње, превод, Технолошки факултет Нови Сад,
2. Nelson A. L. (2001): High – Fiber Ingredients, Eagan Press Minnesota, St. Paul.
3. Pyler E.J., Gorton L.A. (2008): Baking Science and Technology, Vol.1 and 2 (2008) Sosland Publ. Company, Kansas City, USA.
4. Poper L., Schäfer W., Freund W. (2006): Future of flour, AgriMedia Bergen Germany.
5. Калуђерски Г., Филиповић Н. (1998): Методе испитивања жита, брашна и готових производа, Технолошки факултет Нови Сад, Завод за технологију жита и брашна.

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	5	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	45
колоквијум-и	40		
семинарски рад			

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....