

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			
<p>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.</p>			
Исход предмета			
<p>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-истраживачким и образовним установама које се баве овом проблематиком.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>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.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>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.</p>			
Литература			
<p>1. Ауерман Ј. Ј.: Технологија пекарске производње, превод, Технолошки факултет, Нови Сад, 1988. 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.</p>			
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.....			