

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Технологија пецива и тестенине	
Наставник:		Драгана М. Шороња-Симовић	
Статус предмета:		Обавезан за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
Циљ предмета Стицање знања о технолошком квалитету сировина, фазама технолошког процеса производње пецива и тестенине, као и физичким, сензорским и нутритивним параметрима квалитета основних и специјалних врста пецива и тестенине.			
Исход предмета Оспособљеност студената да на бази стечених знања и вештина самостално организују, контролишу, креирају и руководе технолошким процесом производње пецива и тестенине у погонима, или раде у научно-истраживачким и образовним установама које се баве овом проблематиком.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Наставни програм обухвата: 1) Обим производње и потрошња пецива и тестеничарских производа 2) Технолошки квалитет основних сировина 3) Квалитет и улога додатних сировина 4) Специфичности производње различитих врста пецива и тестенине 5) Карактеристике уређаја за замес, обраду и печење 6) Карактеристике преса и сушара за израду тестенине 7) Квалитет основних и специјалних врста пецива и тестенине. <i>Практична настава</i> Практична настава обухвата оспособљавање студената за израду различитих врста пецива и оцену њиховог квалитета, као и израду тестенине, вођење процеса сушења тестенине и примену метода објективне сензорске оцене тестенине.			
Литература 1. Шороња-Симовић Д. (2012): Нутритивна вредност лиснатог пецива, Технолошки факултет Нови Сад и Задужбина Андрејевић, Београд. 2. Ауерман Ј. Ј.: Технологија пекарске производње, превод, Технолошки факултет, Нови Сад, 1988. 3. Калуђерски Г., Филиповић Н. (1998): Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа. Технолошки факултет, Нови Сад. 4. Kruger J.E., Matsuo R.B., Dick J.W (2006): Pasta and Noodle Technology, AACC Inc. St Paul Minn. USA 5. Pyler E.J., Gorton L.A. (2008): Baking Science and Technology, Volume II, Sosland Publ. Company, Kansas City, USA			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 2
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.....			