Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму специјалистичких студија

Назив предмета: Одабрана поглавља технологије пекарског квасца		
Наставник или наставници: Весна М. Вучуровић		
Статус предмета: изборни Микробиолошка безбедност хране		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: нема		
Циљ предмета Стицање стручних способности и академских вештина из области технологије квасца, детаљније разумевање појединих фаза производње пекарског квасца, њихов техно-економски утицај на ефикасност процеса и квалитет квасца као финалног производа.		
Исход предмета Оспособљеност студената за самостални стручни и научни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области технологије пекарског квасца као и детаљније разумевање специфичних биопроцеса и уређаја.		
Садржај предмета *Теоријска настава* Савремена достигнућа на пољу развоја појединих области технологије пекарског квасца. Специфичне методе припреме храњивих подлога за производњу пекарског квасца и производа на бази пекарског квасца, утицај квалитета подлоге и сировина на ефикасност процеса производње квасца и производа од квасца. Нове технике умножавања чисте културе пекарског квасца. Анализа специфичности раста квасца *Saccharomyces cerevisiae* као производног микроорганизама. Физиолошки и структурни модели култивације пекарског квасца као производног микроорганизама. Технолошки развој на пољу производа на бази пекарског квасца. иланcирање масе и енергије у фазама и у целом процесу производње пекарског квасца и производа на бази пекарског квасца. *Практична настава* Студијски истраживачки рад у оквиру задате теме из области теоријске наставе одабраних поглавља технологије пекарског квасца.		
Препоручена литература • Пејин Д. Технологија пекарског квасца, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989. • Walker G. Yeast Physiology and Biotechnology, 2000, John Whiley & Sons, ISBN 0-471-96446-8 • Reed G., Nagodawithana R. Yeast Technology, 1991, Van Nostrand Reinhold, ISBN978-94011-9771-7 • Вучуровић В. Технологија пекарског квасца-Практикум, Технолошки факултет Нови Сад, 2018.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење база података са интернета, израда и презентација семинарског рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Активност у току предавања 20 Семинари 30 Усмени испит 50		
Начин провере знања могу бити различити: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		