

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:		Технологија екструдирања хране	
Наставници:		Нада К. Филиповић, Драгана М. Шороња Симовић	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		нема	
Циљ предмета Оспособљавање студената да разумеју савремене поступке прераде жита екструзијом као поступком који се примењује у циљу побољшања сензорних, нутритивних и физичко-хемијских карактеристика сировине.			
Исход предмета На бази знања која стекну овим предметом студенти се оспособљавају да овладају поступком екструзије којим се припремају, обрађују и завршно обликују различитих производа од жита са циљем добијања финалних производа високог квалитета.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефинисање елемената процеса екструзије. Основни принципи екструзије, конструкција и специфичности екструдера за израду пекарских, тестеничарских, «snack» и ready-to-eat производа. Дефинисање појма «snack» и ready-to-eat производа, својства сировина за производњу ових врста производа. Параметри значајни за процес екструзије у зависности од врсте производа. Специфичности поступак «висока температура, кратко време» и карактеристике производа добијених овим поступком. Утицај екструзије на промене протеина, угљених хидрата, липида, витамина и других састојака као и на нутритивну вредност екструдираних производа. Вредновање квалитета готових производа. <i>Практична настава</i> Коришћење савремених стручних и научних часописа, публикација, интернет претраживача, обрада и селекција валидних информација новим производима и уређајима за екструзију, дискусија о њиховој применљивости у различитим индустријама, анализа успешности њихове примене са становишта контроле сировина и технолошког процеса.			
Препоручена литература 1. Mercier C., Linko P., Harper J.M.: Extrusion cooking, (1989) AACC Inc. St. Paul Minn. USA. 2. Lusas R.W., Rooney L.W.: Snack Foods Processing (2001) CRC New York, USA. 3. Kruger J.E., Matsuo R.B., Dick J.W.: Pasta and Noodle Technology, (1996) AACC Inc. St. Paul Minn. USA.			
Број часова активне наставе	Предавања: 4		Студијски истраживачки рад: 2
Методe извођења наставе Интерактивна настава коришћењем најсавременијих могућности на рачунарима без обзира на број слушалаца.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Израда пројекта	40	Усмени испит	50
Презентација пројекта	10		