

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Технологија хлађења и замрзавања пекарских производа			
Наставници: Нада К. Филиповић, Драгана М. Шороња Симовић			
Статус предмета: Изборни за студијски програм прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања у области технологије хлађења и замрзавања пекарских производа.			
Исход предмета На бази знања која стекну овим предметом студенти се способљавају за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, осавремењавање, усавршавање и побољшање појединих технолошких фаза производње пекарских производа поступком хлађења и замрзавања који се примењује у циљу рационалније производње и обезбеђења широке палете пекарских производа уједначеног квалитета.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефинисање процеса хлађења и замрзавања, специфичности технолошког поступка припреме теста за хлађење или замрзавање као надградња знања из основних поступака производње пекарских производа. Теоријске основе улоге додатака у тесту које се замрзава. Специфичности припреме, обраде и завршног обликовање различитих пекарских производа, физичке, хемијске и биохемијске промене хлађеног или замрзнутог производа. Утицај процеса хлађења и замрзавања на активност пекарског квасца. Улога амбалажног материјала на својства хлађеног или замрзнутог производа. Параметри значајни за процес одмрзавања и утицај на квалитет готовог производа. Оцена квалитета хлађених или замрзнутих производа. <i>Практична настава</i> Коришћење савремених стручних и научних часописа, публикација, интернет претраживача, обрада и селекција валидних информација о новим сировинама, додацима и поступцима у производњи хлађених и замрзнутих пекарски производа, дискусија о њиховој применљивости у индустријској пракси, анализа успешности њихове примене.			
Препоручена литература 1. Kulp K., Lorenz K., Brümmer J.: Frozen & Refrigerated Doughs and Batters, (1995) AACC St. Paul Minn. USA 2. Kamel B.S., Stauffer C.E.: Advances in Baking Technology, (1993) Blackie Academic & Professional London			
Број часова активне наставе	Предавања: 4		Студијски истраживачки рад: 2
Методе 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		