

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Савремени поступци у технологији хлеба	
Наставници:		Нада К. Филиповић, Драгана М. Шороња Симовић	
Статус предмета:		Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
У циљу проширења сазнања, у оквиру овог предмета, студентима ће се пружити информације о савременим технолошким поступцима и новим уређајима који се примењују у свету у индустрији прераде брашна, а у складу са научним сазнањима о савременим принципима исхране и месту и улози производа од брашна. Интерактивним и креативним радом студенти се усмеравају како ка побољшању постојећих поступака и уређаја тако и ка очувању нутритивних и сензорних карактеристика производа.			
Исход предмета			
Развијање способности студената за освајање савремених поступака и уређаја у свим фазама технолошког поступка производње хлеба, за процену сврсисходности најмодернијих технологија имајући у виду позитивна решења заштите здравља људи.			
Садржај предмета			
Дефинисање појма специјални пекарски производи и врсте производа. Дефинисање специфичности технолошког поступка производње одређених специјалних пекарских производа. Карактеристике сировина које мењају нутритивне, сензорне и енергетске садржаје пекарских производа и специфичности њихове припреме. Савремени поступци и уређаји у припреми, обради и печењу хлебног теста, са посебни м освртом на примену технологије продужене ферментације, савремени поступци и уређаји за хлађење и чување хлеба, амбалажа и декларисање производа. Оцена квалитета специјалних врста пекарских производа.			
<i>Практична настава:</i>			
Обухвата едукативни и практичан рад у циљу упознавања и оспособљавања студената за самосталан рад и примену савремених поступака производње хлеба и производа промењене нутритивне вредности.			
Литература			
1. Pyler E.J., Gorton L.A.: Baking Science and Technology, I &II (2008) Sosland Publ. Company, Kansas City, USA			
2. Poper L., Schäfer W., Freund W.: Future of flour , (2006) AgriMedia GmbH Dumen Germany			
3. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: III, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1980.			
4. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: VI, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1984.			
5. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: VII, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1985.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	
Студијски истраживачки рад:			
-			
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
активност у току предавања	10	усмени испт	50
семинар-и	40		