

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Биотехнологија		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија пекарског квасца		
Наставник:	Радојка Н. Размовски		
Статус предмета:	Обавезан за студијски програм Биотехнологија, модул Прехрамбена биотехнологија		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета			
Стицање основних, научних и академских способности и вештина из области технологије производње пекарског квасца.			
Исход предмета			
Разумевање структуре ћелија пекарског квасца и принципа регулације метаболизма квасца, начина и метода за добијање чисте културе квасца, принципа умножавања чисте културе, начина припреме сировина за производњу квасца, метода вођења процеса ферментације. Разумевање појединих фаза, поступка и уређаја у процесу производње пекарског квасца. Разумевање поступака за добијање производа од пекарског квасца и поступака обраде отпадних вода у технологији пекарског квасца.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Квасац као производни микроорганизам, чиста култура <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , структура, хемијски састав, метаболизам квасца. Кинетика раста ћелија квасца и начини култивисања. Изучавање сировина и помоћних сировина у технологији квасца. Савремени поступци производње пекарског квасца. Отпадни токови у производњи квасца и обрада отпадних вода. Производи од пекарског квасца.			
<i>Практична настава:</i>			
Лабораторијске вежбе, лабораторијске аналитичке технике и методе контроле квалитета сировина за производњу пекарског квасца и свих облика пекарског квасца као финалног производа.			
Рачунске вежбе из области израчунавања припреме сировина и искоришћења сировина на пекарски квасац.			
Погонске вежбе и израда семинарског рада на основу анализе процеса производње пекарског квасца у домаћим фабрикама.			
Литература			
1. Пејин Д.: Технологија пекарског квасца, Технолошки факултет, Нови Сад, 1989.			
2. Крајован В., Пејин Д. Приручник за лабораторијске вежбе из технологије квасца и алкохола, Технолошки факултет Нови Сад, 1970.			
3. Mills A. K. Aspects of Yeast Metabolism: Oxford: Blackwell Sci. Publ., 1968.			
4. Walker G. M. Yeast physiology and biotechnology. John Wiley & Sons, 1998.			
5. Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry, Weinheim: Wiley-VCH, 2003, vol: 4, 5, 12,14, 15, 17.			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	-
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, консултације, лабораторијске вежбе - самосталне или у мањим групама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40
Одбрађене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	30		