

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
Назив предмета:		Технологија хлеба	
Наставници:		Нада К. Филиповић, Драгана М. Шороња Симовић	
Статус предмета:		Обавезан за модул Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
Образовање и оспособљавање студената да мостално организују, контролишу, пројектују, креирају и руководе технолошким процесом производње хлеба у погонима, или воде научно истраживачка испитивања у научним и образовним установама.			
Исход предмета			
Спровођење научних, истраживачких и професионалних активности оспособиће будуће дипломиране инжењере Прехрамбеног инжењерстава да: самостално решавају практичне проблема, пројектују, организују и контролишу производњу и својим теоријским знањем и кративним радом допринесе развоју технологије хлеба.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Наставни програм обухвата дефинисање квалитета основних и додатних сировина и процеса производње хлеба, теоријске основе функције основних састојака теста за производњу хлеба, оцену квалитета основних сировина и готових производа; Теоријске основе улоге основних састојака теста за израду хлебног теста. као и физичке, хемијске и биохемијске промене у тесту током технолошког процеса припреме, обраде и завршног обликовања, печења и хлађења хлеба; утицај услова технолошког процеса на квалитет готовог производа; Карактеристике опреме за израду, обраду и печење хлебног теста са оценом квалитета сировина и готових производа.			
<i>Практична настава</i>			
Обухвата едукативни и практичан рад у циљу упознавања и оспособљавања студената за самосталан рад и примену метода које дефинишу: оптималне карактеристике брашна као основне сировине (у складу са Правилником о квалитету жита, брашна, млинских и тестеничарских производа и тестенине); реолошке особине теста и квалитет хлеба. Практична настава на опреми за израду хлеба.			
иза успешности њихове примене са становишта контроле сировина и технолошког процеса.			
Литература			
1. Ауерман Ј. Ј.: <i>Технологија пекарске производње</i> , превод, Технолошки факултет, Нови Сад, 1988.			
2. Калуђерски Г., Филиповић Н.: <i>Методe испитивања квалитета жита, брашна и готових производа</i> , Технолошки факултет, Нови Сад, 1998.			
3. Pylar E.J., Gorton L.A.: <i>Baking Science and Technology</i> , Vol.1 (2008) Sosland Publ. Company, Kansas City, USA			
4. Poper L., Schäfer W., Freund W.: <i>Future of flour</i> , AgriMedia Bergen Germany, 2006.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	
Методe извођења наставе			
Теоријска настава изводи се применом Power Point презентације.			
Усмеравање студената на самостално решавање постављене проблематике након претходног дефинисања оквира главних праваца решавања проблематике.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	40
практична настава	-	усмени испит	40
колоквијум-и	10		