

Табела 5.2 Спецификација предмета на основним академским студијама

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија пецива и тестенине		
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 стручњака да самостално организују, контролишу, пројектују, креирају и руководе технолошким процесом производње пецива и тестенине 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 проблеме, пројектују, организују и контролишу производњу и својим теоријским знањем и кротивним радом допринесу развоју технологије пецива и технологије тестенине.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1) Дефинисање квалитета основних и додатних сировина и процеса производње различитих врста пецива и тестеничарских производа. 2) Теоријске основе функције и улоге основних састојака теста за разне врсте пецива и тестенине. 3) Специфичности технолошког поступка израде ових врста производа. 4) Физичке, хемијске и биохемијске промене у тесту током технолошког процеса припреме, обраде и завршног обликовање различитих пецива и тестенина. 5) Утицај услова технолошког процеса на квалитет готовог производа. 6) Оцена квалитета готових производа.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Обухвата оспособљавање студената за:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ израду основних врста пецива од квасног, лиснатог и квасног лиснатог теста као и за друге врсте пецива. Утицај технолошких параметара произвоње и додатака на квалитет пецива, израчунавање губитика насталих услед ферментације, печења и сушења и методи оцене квалитета пецива, ▪ израду тестенине, вођење поступка сушења тестенине и примену метода објективне сензорне оцене тестенине. 		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Драгана Шороња Симовић: <i>Нутритивна вредност лиснатог пецива</i> Задужбина Андрејевић и Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, 2012. 2. Ауерман Ј. Ј.: <i>Технологија пекарске производње</i>, превод, Технолошки факултет, Нови Сад, 1988. 3. Калуђеерски Г., Филиповић Н.: <i>Методe испитивања квалитета жита, брашна и готових производа</i>, Технолошки факултет, Нови Сад, 1998. 4. Kruger J.E., Matsuo R.B., Dick J.W.: <i>Pasta and Noodle Technology</i>, AACC Inc. St. Paul Minn. USA, 2006. 5. Fabriani G., Lintas C.: <i>Durum Wheat: Chemistry and Technology</i>, AACC Inc. St. Paul Minn, USA 1988. 		
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
Методe извођења наставе			
Усмеравање стуената на самостално решавање постављене проблематике након претходног дефинисања оквира главних праваца решавања проблематике.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поени	Завршни испит	Поени
Активност у току предавања	10	писмени испит	40
Практична настава		усмени испт	40
Колоквијуми	10		