

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Савремени поступци у технологији хлеба		
Наставник:	Нада К. Филиповић		
Статус предмета:	Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<p>Стицање знања 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.</p>			
Исход предмета			
<p>Оспособљавање 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.</p>			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
<p>1) Савремени поступци и уређаји у припреми сировина за производњу хлеба. 2) Савремени поступци и уређаји у припреми хлебног теста. 3) Савремени поступци и уређаји у обради хлебног теста. 4) Савремени поступци и уређаји за печење хлеба. 5) Савремени поступци и уређаји за хлађење и чување хлеба. 6) Амбалажа и декларисање производа.</p>			
<i>Практична настава</i>			
<p>Лабораторијске вежбе које обухватају 1) Специјалне анализе квалитета брашна. 2) Специјални поступци израде хлеба. 3) Специјални поступци израде хлеба промењене нутритивне вредности. 4) Специјалне методе оцене квалитета производа промењене нутритивне вредности.</p>			
<i>Семинарски рад</i>			
<p>Презентација семинарског рада у писаној форми на тему из области коју разматра предмет, коришћењем јасног стручног језика и поступности у излагању са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.</p>			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pyler E.J.: Baking Science and Technology I & II, Siebel publishing company, Chicago, Ill, USA, 1983. 2. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: III, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1980. 3. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: VI, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1984. 4. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: VII, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1985. 5. Pomeranz Y.: Advances in Cereal Science and Technology, volume: VIII, AACC Inc, St Paul Minn. USA 1986. 			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	Студијски истраживачки рад:
			-
Методе извођења наставе			
<p>Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима, без обзира на број слушалаца, индивидуалне консултације у вези теоријске и практичне наставе, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за проблематику коју разматра предмет.</p>			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	5	Усмени испит	50
Урађене и одбрањене вежбе	15		
Семинарски рад	30		