

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Савремени поступци у технологији кондиторских производа</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Биљана С. Пајин</b>		
Статус предмета:	Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА У ОБЛАСТИ ВОЋЕЊА, КОНТРОЛЕ, УНАПРЕЂЕЊА И ОПТИМИЗАЦИЈУ ПОЈЕДИНИХ ФАЗА И ПРОЦЕСА У САВРЕМЕНОМ ТЕХНОЛОШКОМ ПОСТУПКУ ПРОИЗВОДЊЕ ЧОКОЛАДЕ, КАКАО ПРОИЗВОДА, КЕКСА И БОМБОНСКИХ ПРОИЗВОДА.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање за самосталну или тимску организацију, вођење, контролу, пројектовање технолошког процеса у производњи чоколаде, какао производа, кекса и бомбонских производа, за контролу сировине, међупроизвода и финалних производа као и за решавање практичних проблема у области производње кондиторских производа применом научних и стручних сазнања.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
1) Функционалне, физичке и хемијске особине какао маслаца, еквивалената какао маслаца и млечне масти. 2) Савремени поступци производње чоколадне масе и чоколаде. 3) Савремени поступци у производњи какао и крем производа. 4) Производња драже бомбона, гуме за жвакање и компримата. 5) Савремени поступци у производњи меких и тврдох бомбона. 6) Савремени поступци у производњи тврдох кекса, чајног пецива и вафел производа. 7) Производња штапића и бисквита.			
<i>Практична настава</i>			
1) Одређивање кристализационих својстава какао маслаца. 2) Одређивање какао делова спектрофотометријски. 3) Одређивање расподеле величине честица. 4) Праћење преткристализације чоколадне масе. 5) Прорачун приликом алкализовања и уситњавања чоколадне масе. 6) Физичке карактеристике кекса и чајног пецива.			
<i>Семинарски рад</i>			
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.			
<b>Литература</b>			
1. М. Gavrilović: Tehnologija konditorskih proizvoda, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 2000. 2. W. Hamm, R. E. Timms: Production and Application of Confectionery fats: Selected papers from conference of the Society of Chemical Industry Oils and Fats, PJ Barnes and Associates, Bridgwater, 1997. 3. J. Pontillon: Cacao at Chocolat, Production, Utilisation, Caracteristiques, Collection Science Tecniques Agroalimentaires, Paris, 1997. 4. P. Wade: Biscuits, Cookies and Crackers. Vol. 1, The Principles of Craft, Elsevier Applied Science, London, 1988. 5. М. Gavrilović, О. Jovanović: Praktikum za vežbe za predmet tehnologija konditorskih proizvoda, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1974.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови: -
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	
Студијски истраживачки рад: -			
<b>Методе извођења наставе</b>			
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.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у току предавања	5	Усмени испит	50
Урађене и одбрањене вежбе	15		
Семинарски рад	30		