

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Мастер академске студије		
Назив предмета:	Савремени поступци у технологији кондиторских производа		
Наставник:	Биљана С. Пајин		
Статус предмета:	Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА У ОБЛАСТИ ВОЂЕЊА, КОНТРОЛЕ, УНАПРЕЂЕЊА И ОПТИМИЗАЦИЈУ ПОЈЕДИНИХ ФАЗА И ПРОЦЕСА У САВРЕМЕНОМ ТЕХНОЛОШКОМ ПОСТУПКУ ПРОИЗВОДЊЕ ЧОКОЛАДЕ, КАКАО ПРОИЗВОДА, КЕКСА И БОМБОНСКИХ ПРОИЗВОДА.			
Исход предмета			
Оспособљавање за самосталну или тимску организацију, вођење и контролу 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.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
1) Савремени поступци производње чоколадне масе и чоколаде. 2) Савремени поступци у производњи какао и крем производа. 3) Производња драже бомбона, гуме за жвакање и компримата. 4) Савремени поступци у производњи меких и тврдох бомбона. 5) Савремени поступци у производњи тврдох кекса, чајног пецива и вафел производа. 6) 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. 6) Одређивање прехранбених влакана као функционалног састојка и додатка			
<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.			
Литература			
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. P. Wade: Biscuits, Cookies and Crackers. Vol. 1, The Principles of Craft, Elsevier Applied Science, London, 1988.			
4. Б. Пајин, Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет, 2009.			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
Методe извођења наставе			
Предавања 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.			
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		