

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Масне масе у кондиторским производима			
Наставник: Биљана С. Пајин			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са савременим поступцима и процесима добијања масних маса на бази масти различитог порекла, састава и особина.			
Исход предмета Студенти се на бази знања која стекну овим предметом оспособљавају да примене најновије технологије производње масних маса као полупроизвода у различитим кондиторским производима, као и да развију нове масне масе специфичних функционалних особина.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 1) Дефинисање појма масних маса. Особине и састав масти као основне сировине за производњу ове врсте производа. 2) Физичка и кристализациона својства масних маса. 3) Миграција масти. Могућности мерења и спречавања миграције масти као основног проблема у производњи масних маса. 4) Технолошки поступци производње масних маса. Уређаји, процеси. 5) Правци примене масних маса у различитим кондиторским производима. 6) Понашање масних маса током технолошког поступка производње пралине производа, вафел производа, чајног пецива. <i>Студијски истраживачки рад</i> Овладавање селективним коришћењем информација на тему која се обрађује, уз самостално претраживање библиотечких фондова и података доступних на интернету. Селекцији расположивих података, са посебним освртом на компарацију опречних ставова у оквиру изабране теме. <i>Семинарски рад</i> Презентација семинарског рада у писаној форми, коришћењем јасног научно-стручног језика, уз концизно закључивање на бази релевантних података и правилно навођење литературе.			
Препоручена литература 1. Ralph E. Timms: Confectionery Fats Handbook, Properties, production and application, The oil press, Bridgewater, England, 2003. 2. Industrial Chocolate Manufacture and Use, Edited by S. D. Beckett, 1999.			
Број часова активне наставе		Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2
Методе извођења наставе Интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима, без обзира на број слушалаца, коришћење савремених стручних и научних часописа, публикација, интернет претраживача, обрада и селекција валидних информација о производњи масних маса и дискусија о њиховој примени као саставног дела великог броја кондиторских производа.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		Поена	Завршни испит
Активност у теоријској настави		20	Усмени испит
Семинарски рад		40	
			Поена
			40