Табела 5.1 Спецификација предмета на докторским студијама студијског програма Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Масне масе у кондиторским производима
Наставник:	Биљана С. Пајин, Ивана С. Лончаревић
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

Теоријска настава

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) Карактеристике нискоенергетских и нутритивно обогаћених масних маса. 7) Производња нискоенергетских и нутритивно обогаћених масних маса. 8) Понашање масних маса током технолошког поступка производње пралине производа, вафел производа, чајног пецива.

Студијски истраживачки рад

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 оперечних ставова у оквиру изабране теме.

Семинарски рад

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)

Активност у теоријској настави : 20
Семинарски рад: 40
Усмени испит: 40