

**Табела 5.1** Спецификација предмета на докторским студијама студијског програма  
Прехрамбено инжењерство

<b>Назив предмета:</b>	Масне масе у кондиторским производима	
<b>Наставник:</b>	<a href="#">др Биљана С. Пајин</a>	
<b>Статус предмета:</b>	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство	
<b>Број ЕСПБ:</b>	10	
<b>Услов:</b>	Нема	
<b>Циљ предмета</b>	Упознавање студената са савременим поступцима и процесима добијања масних маса на бази масти различитог порекла, састава и особина.	
<b>Исход предмета</b>	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.	
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>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.</p> <p><i>Студијски истраживачки рад</i></p> <p>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.</p> <p><i>Семинарски рад</i></p> <p>Презентација семинарског рада у писаној форми, коришћењем јасног научно-стручног језика, уз концизно закључивање на бази релевантних података и правилно навођење литературе.</p>	
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Ralph E. Timms: Confectionery Fats Handbook, Properties, production and application, The oil press, Bridgewater, England, 2003.</li> <li>Industrial Chocolate Manufacture and Use, Edited by S. D. Beckett, 1999.</li> </ol>	
<b>Број часова активне наставе</b>	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2
<b>Методe извођења наставе</b>	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.	
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>	Активност у теоријској настави : 20 Семинарски рад: 40 Усмени испит: 40	