

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Нискоенергетски кондиторски производи	
Наставник или наставници:	др Биљана С. Пајин	
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:	10	
Услов:	Нема	
Циљ предмета	Упознавање студената са сировинама, полупроизводима и најновијим трендовима односно правцима у производњи функционалних – нискоенергетских кондиторских производа.	
Исход предмета	Студенти се на бази знања која стекну овим предметом оспособљавају да у погонским условима модификују технолошки поступак производње и примене одговарајуће сировине у циљу добијања нискоенергетских кондиторских производа.	
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1) Дефинисање појма нискоенергетских кондиторских производа. Здравствени и нутритивни аспект конзумирања овакве врсте производа. 2) Могућност замене основних састојака кондиторских производа одговарајућим нискоенергетским сировинама 3) Замена за шећер. 4) Замена за маст. 5) Састав, особине и понашање нискоенергетских сировина током технолошког поступка производње одговарајућег кондиторског производа. 7) Модификација технолошког поступка производње у циљу добијања нискоенергетских кондиторских производа. 7) Законска регулатива у примени нискоенергетских сировина. 8) Прорачун смањења енергетске вредности производа.</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>	
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. S.T. Beckett: Industrial Chocolate Manufacture and Used, Nestle R&D Centre, York, UK, 1999. 2. V.S. Kamel, C.E. Stauffer: Advances in Baking Technology, Blackie Academic Professional, Glasgow, UK, 1993. 3. E.V. Jackson: Sugar Confectionery Manufacture, Blackie Academic Professional, London, UK, 1995. 	
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Практична настава: 2
Методe 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 нискоенергетских кондиторских производа и дискусија о њиховој примени у исхрани.	
Оцена знања (максимални број поена 100)	Активност у теоријској настави : 20 Семинарски рад: 40 Усмени испит: 40	