

**Табела 5.2** Спецификација предмета

|  |       |  |                             |
|--|-------|--|-----------------------------|
| <b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство   |       |  |                             |
| <b>Назив предмета:</b>   |       | Савремени поступци у технологији кондиторских производа        |                             |
| <b>Наставник:</b>  |       | <a href="#">Биљана С. Пајин</a>                                |                             |
| <b>Статус предмета:</b>  |       | Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране |                             |
| <b>Број ЕСПБ:</b>  |       | 7  |                             |
| <b>Услов:</b>  |       | нема   |                             |
| <b>Циљ предмета</b>  |       |  |                             |
| СТИЦАЊЕ ЗНАЊА У ОБЛАСТИ ВОЂЕЊА, КОНТРОЛЕ, УНАПРЕЂЕЊА И ОПТИМИЗАЦИЈЕ ПОЈЕДИНИХ ФАЗА И ПРОЦЕСА У САВРЕМЕНОМ ТЕХНОЛОШКОМ ПОСТУПКУ ПРОИЗВОДЊЕ ЧОКОЛАДЕ, КАКАО ПРОИЗВОДА, КЕКСА И БОМБОНСКИХ ПРОИЗВОДА.   |       |  |                             |
| <b>Исход предмета</b>  |       |  |                             |
| 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.   |       |  |                             |
| <b>Садржај предмета</b>  |       |  |                             |
| <i>Теоријска настава</i>   |       |  |                             |
| Савремени поступци производње чоколадне масе и чоколаде. Савремени поступци у производњи какао и крем производа. Производња драже бомбона, гуме за жвакање и компримата. Савремени поступци у производњи меких и тврдих бомбона. Савремени поступци у производњи тврдог кекса, чајног пецива и вафел производа. Производња штапића и бисквита.   |       |  |                             |
| <i>Практична настава</i>   |       |  |                             |
| Одређивање кристализационих својстава какао маслаца. Одређивање какао делова спектрофотометријски. Реолошка мерења. Одређивање расподеле величине честица. Праћење преткристализације чоколадне масе. Савремени поступци производње чоколаде у кугличном млину. Одређивање прехранбених влакана као функционалног састојка и додатка. 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. |       |  |                             |
| <b>Литература</b>  |       |  |                             |
| 1. Јулијан Гуига, Зита Шереш, Драгана Шороња Симовић, Биљана Пајин (2016): Производња и примена прехранбених влакана I, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.   |       |  |                             |
| 2. Биљана Пајин (2014): Технологија чоколаде и какао производа, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду  |       |  |                             |
| <b>Број часова активне наставе</b>   |       | <b>Теоријска настава:</b> 3                                    | <b>Практична настава:</b> 3 |
| <b>Методe извођења наставе</b>   |       |  |                             |
| 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. Семинарски радови у вези најновијих достигнућа из технологије кондиторских производа.  |       |  |                             |
| <b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>   |       |  |                             |
| <b>Предиспитне обавезе</b>   | поена | <b>Завршни испит</b>   | поена                       |
| активност у току предавања   | 10    | писмени испит  | 50                          |
| практична настава  | 20    | усмени испит   | 20                          |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....  |       |  |                             |