

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Технологија чоколаде и какао производа	
Наставник:		Биљана С. Пајин	
Статус предмета:		Обавезни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ научних знања о физичко-хемијским особинама сировина (масти, какао зрно, шећер, емулгатори) релевантним за процес прераде у какао производе. ИЗУЧАВАЊЕ технолошких процеса производње какао производа, упознавање са физичко-хемијским и биохемијским процесима који прате прераду какао зрна. ИЗУЧАВАЊЕ појединих фаза процеса производње: термичка обрада, уситњавање, кристализација, кончирање, обликовање и паковање чоколаде и какао производа.</p>			
Исход предмета			
Оспособљавање за креативан стручни рад у фазама технолошког процеса прераде какао зрна до финалног производа, као и савладавање проблема у току производње, примењујући стечена знања.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Појмови храна, квалитет и фактори квалитета хране, традиционални и савремени приступ обезбеђења Физичке и хемијске особине какао маслаца и наменских масти. Сировине и адитиви у кондиторским производима. Биолошко-технолошке карактеристике какао зрна. Термичка обрада, хлађење, дробљење и својства какао лома. Ситњење, алкализовање и својства какао масе. Производња какао маслаца. Пресовање, дробљење, млевење и својства какао праха. Производња чоколадне масе. Производња и својства чоколаде. Производња какао и крем производа. Законска регулатива			
<i>Практична настава</i>			
Одрживост масти. Квалитет и термичка обрада какао зрна. Ток очвршћавања какао маслаца. Физичка и реолошка својства чоколадне масе. Лабораторијска производња какао крем производа. Сензорска оцена чоколаде и какао производа. Одређивање садржаја масти, сахарозе и лактозе у чоколади и какао производима.			
Литература			
1. Биљана Пајин (2014): Технологија чоколаде и какао производа, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду			
2. Биљана Пајин (2009): Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду			
Број часова активне наставе		Теоријска настава:	3
		Практична настава:	3
Методе извођења наставе			
Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима без обзира на број слушалаца, индивидуалне консултације везане за проблеме настале у теоријској и практичној настави, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за технологију коју разматра предмет.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	20
колоквијум-и	50		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			