

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета:		Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа	
Наставник:		Биљана С. Пајин , Зита И. Шереш	
Статус предмета:		Изборни за студијско подручје Контрола квалитета	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ОСНОВАМА ТЕХНОЛОГИЈЕ ШЕЋЕРА И ТЕХНОЛОГИЈЕ ЧОКОЛАДЕ, КЕКСА И БОМБОНСКИХ ПРОИЗВОДА. УПОЗНАВАЊЕ ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКИХ КАРАКТЕРИСТИКА СИРОВИНА, ФИНАЛНИХ КАО И СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ТЕХНОЛОГИЈЕ ШЕЋЕРА, ЧОКОЛАДЕ, КЕКСА И БОМБОНСКИХ ПРОИЗВОДА. САВЛАДАВАЊЕ ЗНАЊА ИЗ ОБЛАСТИ ПРОПИСА, НОРМАТИВНИХ АКТА И СТАНДАРДА ЗА ДАТЕ ПРОИЗВОДЕ.			
Исход предмета			
Оспособљавање за основне и специфичне физичко-хемијске методе за контролу квалитета сировина, полупроизвода и производа у технологији шећера и технологији чоколаде, кекса и бомбонских производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Квалитет шећерне репе, слатких екстрахованих сувих резанаца шећерне репе. Квалитет ретког и густог сока. Квалитет шећерина и меласе. Квалитет шећера. Квалитет масти као сировине у производњи кондиторских производа. Квалитет какао зрна, какао масе и какао праха. Квалитет чоколадне масе, производа сличних чоколадним и крем производа. Квалитет тврдых меких и пенастих бомбона. Квалитет чајног пецива и тврдог кекса.			
<i>Практична настава</i>			
Одређивање квалитета шећерне репе, слатких, екстрахованих и сувих резанаца шећерне репе. Одређивање квалитета меласе. Одређивање квалитета кристалног и обликованог шећера. Одређивање квалитета масти као сировине у производњи кондиторских производа. Одређивање квалитета какао зрна и какао праха. Одређивање квалитета чоколадне масе и чоколаде. Одређивање квалитета наменског брашна. Пробно печење тврдог кекса и чајног пецива.			
Литература			
1. Шушић С. и сарадници: Основи технологије шећера I и II, Индустрија шећера Југославије и Пословно удружење Југошећер, Београд 1994.			
2. Група аутора: Методе за лабораторијску контролу процеса производње фабрике шећера, Технолошки факултет Нови Сад и Завод за технологију шећера, Нови Сад 1992.			
3. Биљана Пајин (2009): Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.			
4. Милена Гавриловић (2000): Технологија кондиторских производа, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.			
5. Биљана Пајин (2014): Технологија чоколаде и какао производа, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	3	Практична настава: 2
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације, аудиторне и лабораторијске вежбе, семинарски радови и пројекти у групи или појединачно, зависно од броја студената.			
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.....			