

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

Назив предмета:	Нискоенергетски кондиторски производи		
Наставник:	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 (чоколаде, кекса и бомбонских 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. 6) Законска регулатива у примени нискоенергетских сировина. 7) 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. B.S. Kamel, C.E. Stauffer: Advances in Baking Technology, Blackie Academic Professional, Glasgow, UK, 1993. 3. E.B. Jackson: Sugar Confectionery Manufacture, Blackie Academic Professional, London, UK, 1995. 		
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 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)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у теоријској настави	20	Усмени испит	40
Семинарски рад	40		