

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Основне академске студије			
Назив предмета:	Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа			
Наставник:	Биљана С. Пајин, Зита И. Шереш			
Статус предмета:	Изборни за модул 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>				
1) Квалитет шећерне репе, слатких екстрахованих сувих резанаца шећерне репе 2) Квалитет ретког и густог сока 3) Квалитет шећерина и меласе 4) Квалитет шећера 5) Квалитет масти као сировине у производњи кондиторских производа 6) Квалитет какао зрна, какао масе и какао праха 7) Квалитет чоколадне масе, производа сличних чоколадним и крем производа 8) Квалитет тврдих меких и пенастих бомбона 9) Квалитет чајног пецива и тврдог кекса				
<i>Практична настава</i>				
1) Одређивање квалитета шећерне репе, слатких, екстрахованих и сувих резанаца шећерне репе 2) Одређивање квалитета меласе 3) Одређивање квалитета кристалног и обликованог шећера 4) Одређивање квалитета масти као сировине у производњи кондиторских производа 5) Одређивање квалитета какао зрна и какао праха 6) Одређивање квалитета чоколадне масе и чоколаде 7) Одређивање квалитета наменског брашна 8) Пробно печење тврдог кекса				
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 и Завод за технологију шећера, Нови Сад 1992.				
3. Милена Гавриловић: Технологија кондиторских производа, Универзитет у Новом саду, Технолошки факултет, 2000.				
4. Б. Пајин: Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет, 2009.				
Број часова активне наставе				Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	-	2	-	-
Методe извођења наставе:				
Предавања и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима, индивидуалне консултације, 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	Поени	Завршни испит	Поени	
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40	
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25			
Колоквијум	30			