

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Биљана С. Пајин</b>		
Статус предмета:	Изборни за модул инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	СТИЦАЊЕ ЗНАЊА И ВЕШТИНА ЗА САВРЕМЕНУ ПРИМЕНУ НАМЕНСКИХ МАСТИ У КОНДИТОРСКОЈ И ПЕКАРСКОЈ ИНДУСТРИЈИ.		
<b>Исход предмета</b>	ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА ПРИМЕНУ СТЕЧЕНИХ ЗНАЊА И САВРЕМЕНИХ ПРАКТИЧНИХ ДОСТИГНУЋА У ПРИМЕНИ НАМЕНСКИХ МАСТИ У КОНДИТОРСКОЈ И ПЕКАРСКОЈ ИНДУСТРИЈИ.		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Масти - еквиваленти, супституенти и замене за какао маслац. Специфичне физичко-хемијске карактеристике наменских биљних масти, маргарина (за замес теста и ламинирање), шортенинга и сродних производа за производњу кондиторских (чоколада, крем производи, пралине, кекс, масна пуњења) и пекарских производа (пецива од финог квасног теста, тост, двопек, безквасна лисната пецива и квасна лисната пецива – данска пецива, кроасани). Утицај наменских масти и емулгатора на физичка, реолошка, сензорна својства, нутритивну вредност и трајност полупроизвода и производа кондиторске и пекарске индустрије.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Испитивање специфичних физичко-хемијских карактеристика наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа за производњу кондиторских и пекарских производа. Одређивање криве хлађења и тока кристализације наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа. Испитивање утицаја наменских масти и емулгатора на квалитет (текстуру, реолошка својства и кристализационо понашање) и оксидативну стабилност полупроизвода и производа кондиторске и пекарске индустрије.</p> <p>Семинарски радови и пројекти, у групи или појединачно, из области савремене индустријске примене наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији.</p>		
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Милена Гавриловић: Технологија кондиторских производа, Универзитет у Новом саду, Технолошки факултет, 2000.</li> <li>2. Ralph E. Timms: Confectionery Fats Handbook, Properties, production and application, The oil press, Bridgewater, England, 2003.</li> <li>3. Б. Пајин, Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет, 2009.</li> <li>4. Д. Шороња Симовић, Нутритивна вредност лиснатог пецива, Монографија, Задужбина Андрејевић, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, 2012.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
2	-	3	-
Остали часови -			
<b>Методе извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације, аудиторне и лабораторијске вежбе, семинарски радови и пројекти у групи или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	10	писмени испит	20
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	20		
семинар-и	10		