

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Основне академске студије			
Назив предмета:	Технологија чоколаде и какао производа			
Наставник:	Биљана С. Пајин			
Статус предмета:	Обавезни за модул инжењерство угљенохидратне хране			
Број ЕСПБ:	6			
Услов:	Нема			
Циљ предмета	<p>СТИЦАЊЕ научних знања о хемијско-физичким особинама сировина (масти, какао зрно, шећер, емулгатори итд.) релевантним са процес прераде у какао производе. ИЗУЧАВАЊЕ технолошких процеса производње какао производа, упознавање физичко-хемијских и биохемијских процеса који прате прераду какао зрна. ИЗУЧАВАЊЕ појединих фаза процеса производње: термичка обрада, ситњење, кристализација и пратеће фазне и кристалографске трансформације у производњи чоколаде и осталих какао производа.</p>			
Исход предмета	Оспособљавање за креативан рад у фазама технолошког процеса прераде какао зрна до финалног производа, као и савлађивање проблема у току производње, примењујући технолошка сазнања.			
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1) Физичке и хемијске особине какао маслаца и наменских масти 2) Адитиви у кондиторским производима 3) Биолошко-технолошке карактеристике какао зрна 4) Термичка обрада, хлађење, дробљење и својства какао лома. 5) Ситњење, алкализовање и својства какао масе 6) Пресовање, дробљење, млевење и својства какао праха 7) Производња чоколадне масе 8) Производња и својства чоколаде 9) Производња какао и крем производа</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Лабораторијске вежбе у оквиру којих ће се испитивати 1) Одрживост масти 2) Квалитет и термичка обрада какао зрна 3) Одређивање величине честица какао праха 4) Ток очвршћавања какао маслаца 5) Физичка и реолошка својства чоколадне масе 6) Сензорна оцена чоколаде 7) Одређивање садржаја масти, сахарозе и лактозе у чоколади</p>			
Литература	<ol style="list-style-type: none"> Милена Гавриловић: Технологија кондиторских производа, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, 2000. Б. Пајин, Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет, 2009. 			
Број часова активне наставе				Остали часови: -
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: -	
Методe 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
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит		40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25			
Колоквијум	30			