

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија кекса и бомбонских производа</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Биљана С. Пајин</b>		
Статус предмета:	Обавезни за модул инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	Упознавање са процесом вишег степена прераде шећера у бомбонске производе. Процеси прераде брашна у кексе и сродне производе са изучавањем одговарајућих фаза у производњи појединих врста брашно-кондиторских производа.		
<b>Исход предмета</b>	Оспособити студента за креативан рад у појединим фазама технолошког процеса прераде сировина до финалног производа, као и савладавање проблема у току производње, примењујући одређена, стечена технолошка сазнања.		
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>1) Технолошке и физичко-хемијске карактеристике сировине за производњу бомбонских производа 2) Производња тврдих бомбона 3) Производња меких бомбона 4) Наменски квалитет сировина (брашна, масти и шећера) за производњу кекса и сродних производа 5) Производња тврдог кекса 6) Производња чајног пецива 7) Производња вафел производа 8) Производња пахуљица од жита и флипса</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Лабораторијске вежбе у оквиру којих ће се испитивати 1) Одређивање квалитета тврдих бомбона 2) Одређивање квалитета меких бомбона 3) Специфичне анализе одрђивања наменског квалитета брашна 4) Пробно печење тврдог кеса 5) Пробно печење чајног пецива</p>		
<b>Литература</b>	<p>1. Милена Гавриловић: Технологија кондиторских производа, Универзитет у Новом саду, Технолошки факултет, 2000.</p> <p>2. Б. Пајин, Практикум из технологије кондиторских производа, Технолошки факултет, 2009.</p>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
			Остали часови:
			-
<b>Методе извођења наставе:</b>			
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.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	30		