
	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
		I циклус студија	IV година студија			
<b>Пун назив предмета</b>		ТЕХНОЛОГИЈА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА				
<b>Катедра</b>		(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)				
<b>Шифра предмета</b>		<b>Статус предмета</b>		<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>	
04-2-120-8		изборни		VIII	5	
<b>Наставник/ -ци</b>	др Александра Торбица, ванредни професор					
<b>Сарадник/ -ци</b>	мр Милан Вукић, виши асистент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>			<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>			<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub><sup>1</sup></b>
<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>S<sub>0</sub></b>
3	0	2	45	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 2*15 = 75			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1,00 + 0*15*1,00 + 2*15*1,00 = 75			
Укупно оптерећење предмета 75+75=150 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Након полагања испита из овог предмета, студент ће: 1. Бити у стању да анализира хемијски састав у оцјени технолошког квалитета сировина. 2. Моћи разумјети биохемијске и микробиолошке процесе у сировинама за кондиторске производе. 3. Моћи судјеловати у процесу производње чоколаде. 4. Моћи судјеловати у процесу производње бомбонских производа. 5. Моћи судјеловати у процесу производње кекса и производа сродних кексу. 6. Бити оспособљен да дефинише контролне и критичне контролне тачке у производњи.					
<b>Условљеност</b>	Нема					
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	1. Увод. Сировине у производњи кондиторских производа-угљенохидратне сировине. 2. Масти-намјенске масти у технологији кондиторских производа. 3. Средства за нарастање тијеста, заслађивање, стварање пјене, желирање и др. 4. Друге сировине у производњи кондиторских производа. 5. Прерада какао зрна, производња какао масе, оплемењивање какао-ароме. 6. Технологија производње какао маслаца и какао праха. 7. Технологија производње чоколадне масе и чоколаде. 8. Технологија производа сличних чоколади и крем производа. 9. Производња шећерних и шећерно-сирупних раствора. 10. Технолошки поступци производње бомбонских производа. 11. Намјенска брашна, сировине и реолошка својства тијеста за кекс. 12. Технолошки поступци производње тврдог кекса, сланог кекса, чајног пецива. 13. Технологија производње трајног пецива, медањака, бисквита, вафла и сродних производа. 14. Прерада цереалија екструдирањем-експандирањем. 15. Безбједност и оцјењивање квалитета кондиторских производа.					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Гавриловић, М.	Технологија кондиторских производа, Технолошки факултет, Нови Сад			2010	(4-608)	
Пајин, Б.	Практикум из технологије кондиторских производа Технолошки факултет, Нови Сад			2009	(1-121)	
<b>Допунска литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Beckett, T S.	The Science of Chocolate 2nd Edition, RSC Publishing, Cambridge, UK			2008	(1-240)	
Edwards, P. W.	The Science of Sugar Confectionery, RSC			2000	(1-166)	

	Publishing, Cambridge, UK			
Ђаковић, Љ.	Пшенично брашно, Технолошки факултет, Нови Сад	1997	(7-146)	
Ковачевић, М.	Пекарство и посластичарство, Прогрес, Нови Сад	1996	(169-269)	
<b>Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>		<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима		6	6%
	Лабораторијске вјежбе		24	24 %
	колоквијум 1		20	20%
	колоквијум 2		20	20%
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени/ писмени)		30	30%
УКУПНО		100	100 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba			
<b>Датум овјере</b>				