

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија		I година студија			
Пун назив предмета	НОВА ДОСТИГНУЋА У ПРОИЗВОДЊИ КОНДИТОРСКИХ И СРОДНИХ ПРОИЗВОДА					
Катедра	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар	ECTS	
02-2-072-2		изборни		II	6	
Наставник/ -ци	др Александра Торбица, ванредни професор					
Сарадник/ -ци	мр Милан Вукић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀¹	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
Исходи учења	<p>Након полагања испита из овог предмета, студент ће:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бити у стању да разумије нове технолошке поступке производње кондиторских производа. 2. Бити у стању да запази утицај нових сировина и адитива у кондиторским производима. 3. Бити оспособљен да проводи нове услове складиштења, паковања и транспорта кондиторских производа. 4. Моћи оцјенити квалитетна својства пшеничног брашна и других кондиторских сировина примјеном нових метода. 					
Условљеност	Нема					
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Трендови у производњи кондиторских производа. 2. Брзе методе испитивања сировиназа израду кондиторских производа. 3. Нове сировине у производњи чоколаде и чоколади сродних производа. 4. Нове технологије у производњи чоколаде и чоколади сродних производа. 5. Развој аналитичких метода испитивања квалитета чоколаде и чоколади сродних производа. 6. Функционална својства чоколаде и чоколади сродних производа. 7. Нове сировине у производњи брашно-кондиторских производа. 8. Нови адитиви у производњи брашно-кондиторских производа. 9. Нове технологије у производњи брашно-кондиторских производа. 10. Функционална својства брашно-кондиторских производа. 11. Нове сировине у производњи бомбонских производа. 12. Функционална својства бомбонских производа. 13. Развој аналитичких метода у кондиторској производњи. 14. Развој емпиријских реолошких испитивања тијеста. 15. Развој фундаменталних реолошких испитивања тијеста. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Talbot, G.	Science and technology of enrobed and filled chocolate, confectionery and bakery products, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK			2009	(1-162)	
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 Publishing, Cambridge, UK			2000	(1-166)	

Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Whitehurst, J.P.	Emulsifiers in Food Technology, Blackwell Publishing Ltd, Northampton, UK	2004	(1-236)	
Afoakwa, E. O.	Front Matter, in Chocolate Science and Technology, John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, UK	2016	(1-449)	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	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 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				