

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм/студијски програми : Прехрамбена технологија и биотехнологија
Врста и ниво студија: Основне академске студије
<b>Назив предмета: Технологија угљених хидрата и кондиторских производа</b>
<b>Наставник (Презиме, средње слово, име): Нада Ч. Николић</b>
Статус предмета: Изборни подручја
Број ЕСПБ: 5
Услов: нема
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да студенти стекну основна академска знања и овладају специфичним практичним вештинама из области технологије угљених хидрата са освртом на значај и прехрамбену вредност угљенохидратних сировина и производа.
<b>Исход предмета</b> Теоријска и практична знања неопходна за процес производње хлеба, шећера, скроба и кондиторских производа. Оспособљеност студената за обављање делатности у области технологије ових производа и рад у стручним установама које се баве овом проблематиком.
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> (3+0) <ol style="list-style-type: none"><li>1. Технологија кекса. (3)</li><li>2. Реолошка својства теста за кекс. Фаринограф, екстензиограф и амилограф. (6)</li><li>3. Замес теста, печење, обликовање и хлађење. (3)</li><li>4. Производња шећера: припрема репе за екстракцију, чишћење и упаравање сока. (6)</li><li>5. Кристализација шећера. Дорада кристалног шећера и споредни производи шећеране. (3)</li><li>6. Технологија скроба: амилазе и њихово дејство на скроб. (3)</li><li>7. Технолошки процес производње кромпировог скроба: прање, мерење и уситњавање кромпира, издвајање ћелијског сока испирање скроба. (3)</li><li>8. Концентрисање и рафинисање скробне суспензије, концентрисање и рафинисање скробне суспензије, прање и сушење скроба. (3)</li><li>9. Хидролиза и хидролизати скроба. (3)</li><li>10. Сировине у технологији кондиторских производа. Технологија какао производа: прерада какао зрна</li><li>11. Производња чоколадне масе. (3)</li><li>12. Производња чоколаде: темперирање, обликовање, хлађење, истресање из калуца. (3)</li><li>13. Производња шећерних и шећерно-сирупних раствора. Производња тврде бомбоне и карамеле. (3)</li></ol> <i>Практична настава: лабораторијске вежбе</i> (0+2) <ol style="list-style-type: none"><li>1. Реакције моно- и полисахарида. (2)</li><li>2. Одређивање садржаја инверта. (4)</li><li>3. Изоловање и одређивање садржаја глутена из брашна. (4)</li><li>4. Одређивање степена киселости брашна. (2)</li><li>5. Одређивање СВВ брашна. (2)</li><li>6. Одређивање садржаја целулозе у кондиторским производима. (4)</li><li>7. Одређивање квалитета тестенина (степен бубрења, повећање волумена). (2)</li><li>8. Одређивање квалитета тестенина (киселост, садржај јаја). (2)</li><li>9. Одређивање квалитета тестенина (садржај у води растворљивог остатка). (2)</li><li>10. Испитивање реолошких осбина теста (фаринограф, екстензиограф и амилограф). (6)</li></ol>
<b>Литература</b> <b>Обавезна:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Сава Петров, ТЕХНОЛОГИЈА ШЕЋЕРА, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980.</li><li>2. Жарко Бошков, ТЕХНОЛОГИЈА СКРОБА, Технолошки факултет, Нови Сад, 1973.</li><li>3. Милена Гавриловић, ТЕХНОЛОГИЈА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА, Нови Сад, 2000.</li><li>4. Гавра Калуђерски, Нада Филиповић, МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА БРАШНА, ПЕКАРСКИХ И ТЕСТЕНИЧАРСКИХ ПРОИЗВОДА, Цветник, Нови Сад, 1999.</li><li>5. Ауерман Ј. Ј., ТЕХНОЛОГИЈА ПЕКАРСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ, Технолошки факултет Нови Сад, 1979.</li></ol>

<b>Број часова активне наставе</b>				Остали часови
Предавања: 45	Вежбе:	Други облици наставе: 30	Студијски истраживачки рад	
<b>Методe извођења наставе</b>				
Теоријска настава, интерактивна предавања. Лабораторијске вежбе. Консултације.				
<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	5	писмени испит		
практична настава	25	усмени испит		70