

<b>Студијски програм: Прехрамбена и хемијска технологија</b>			
<b>Назив предмета: Технологија кондиторских производа</b>			
<b>Наставник: Радишић др Мирјана</b>			
<b>Статус предмета: Изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 6</b>			
<b>Услов:</b> у складу са Законом о високом образовању и Статутом школе.			
<b>Циљ предмета</b> Увођење студената у технолошки процес производње кондиторских производа. Упознавање сировина и производње какао производа, бонбонских производа, кекса, вафла, чипса и екструдираних производа			
<b>Исход предмета</b> Студент ће знати фазе технолошког процеса производње свих кондиторских производа. Умеће да одабере најквалитетније сировине и да од њих произведе здравствено безбедне намирнице. Биће способан да самостално води мини погон за производњу какао производа, кекса, вафла, бонбона или да води производњу у мини пекари, пицерији или посластичарници.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Сировине у кондиторској индустрији. Производња какао производа. Производња бонбонских производа. Технологија гумених бонбона и жвакаће гуме. Технологија чоколаде (млечна, пуњена, црна, бела чоколада, пралине). Сировине у производњи кекса. Технологија кекса. Технологија вафла. Технологија флипса. Технологија чипса. Основи пекарства. Производња пецива. Основе посластичарства. Технологија посластичарских производа.  <i>Практична настава</i> Мерење сировина и припрема за производњу. Замес теста (кисело, лиснато, потишпањ) и печење. Припрема надева (кремова). Производња бонбона. Производња ратлука. Производња кекса. Производња чипса. Производња пецива. Израда пице и печење. Израда ситних колача. Израда торти. Производња пекарских производа по слободном избору студената. Производња кондиторских производа по слободном избору студената. Производња посластичарских производа по слободном избору студената.			
<b>Литература</b> 1. Др Милена Гавриловић. Технологија кондиторских производа, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.г.			
<b>Број часова активне наставе: 60</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методе извођења наставе</b> Вербалне: усмено излагање, разговор. Визуелне: демонстрација, презентације, цртање и илустровање. Практичне: лабораторијске, експерименталне, рачунарске, рачунске, конструктивне			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
уредно похађање предавања и вежби	<b>0 – 10</b>	испит	<b>0 – 30</b>
самостални рад студента	<b>0 – 30</b>		
предиспитне провере знања	<b>0 – 30</b>		