

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на кондиторски производи			
2.	Код	ПТБ18И1-4/5			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	4 година 8 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Д-р Мирјана Боцевска, ред. проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Основи на прехранбеното инженерство (в)			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со функционалните својства на сировините, технологиите и производната опрема за производство на кондиторски производи				
11.	Содржина на предметната програма: Потрошувачка, квалификација, нутритивна вредност и здравствени ефекти на кондиторските производи. Функционални својства на сировините за кондиторската индустрија. Технологии за производство на шеќер и шеќерни сирупи. Технологија на производство на бонбонски производи (тврди бонбони, каремели, меки, пенести и желе бонбони и компримати). Технологии за производство на производи од какао: чоколадна маса, какао прав, какао путер и чоколадни производи. Оплеменување на чоколадата-кончирање, кристализација, темперирање. Производи сродни на чоколада. Технологија на вафли, бисквити и сродни производи. Производство на полнила за кондиторски производи. Технологија за производство на експандирани производи (флипс, снек) и гуми за цваќање. Складирање и улогата на амбалажата за пакување на кондиторските производи.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит).				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часови			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	30 часови	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	5 часови	
		16.2	Самостојни задачи	5 часови	
		16.3	Домашно учење	50 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Успешно релизирани лабораториски/аудиториски вежби	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	5 бодови		
17.4	Домашна задача и/или семинарска работа	5 бодови			
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)	

		од 51 до 60 бода	6 (шест) (E)		
		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)		
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)		
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)		
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)		
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит	Минимум 12 бодови од активностите 17.2-17.4			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	Задолжителна литература				
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	М. Боцевска	Технологија на кондиторски производи (интерни материјали)	ТМФ	2012
	2.				
	3.				
22.2	Дополнителна литература				
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	E.O. Afoakwa	Chocolate Science and Technology	Wiley-Blackwell Publishing	2010
	2.	S.G.Sumnu, S.Sahin	Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods	CRC Press, N. York	2008