

Прилог бр. 3.41		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на кондиторски производи			
2.	Код	ПТ7И12			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија; 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, 7 семестар		Број на ЕКТС- кредити	5
8.	Наставник	Д-р Мишела Темков, доцент			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Биохемија 1 (п)			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со функционалните својства на суровините, технологиите и производната опрема за производство на кондиторски производи				
11.	Содржина на предметната програма: Состојки во кондиторската технологија и нивни хемиски и физички својства: засладувачи, вода, масти, масла и емулгатори, средства за пенење, секундарни состојки. Технологија за производство на тврди бонбони. Технологија за производство на аерирани бонбони. Технологија на производство на желе и гумени бонбони. Технологија на производство на какао и производи сродни на чоколадата. Технологија на производство на гуми за цвакање. Технологија за производство на вафли и бисквити. Машини што се користат во технологијата на кондиторски производи. Технолошки грешки при добивањето на кондиторските производи. Пакување и складирање 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 – задачи	50 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Индивидуална работа/проект (презентација: писмена и усна)	15 бодови		
	17.3.	Активност и учество	5 бодови		
18.	Критериуми за оценување (бодови/ оценка)	до 50 бода		5 (пет) (F)	
		51 x до 60 бода		6 (шест) (E)	
		61 x 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.	Услов за потпис и за полагање завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.3.				
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски, а по потреба може и на англиски				
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите				
22.	Литература					
	22.1.	Задолжителна литература				
		Реден број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Richard W. Hartel, Joachim H. von Elbe, Randy Hofberger	Confectionery Science and Technology	Springer International Publishing	2018
		2.				
		3.				
	22.2.	Дополнителна литература				
		Реден број	Автор	Наслов	Издавач	Година
		1.	Manley, D.	Technology of biscuits, crackers and cookies	Woodhead Publishing Limited	2000
		2.	Talbot, G.	Science and technology of enrobed and filled chocolate, confectionery and bakery products	Woodhead Publishing Limited	2009
	3.					