

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

<b>Назив предмета: Технологија прераде соје</b>			
<b>Наставник или наставници: <a href="#">Ранко С. Романић</a></b>			
<b>Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство</b>			
<b>Број ЕСПБ: 10</b>			
<b>Услов: Нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технолошког процеса прераде соје.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области прераде семена соје са аспекта обезбеђења највишег квалитета уља и протеинских производа за исхрану људи.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Специфичности високопротеинског зрна соје, антинутритивне материје, генетска модификација. Избор начина прераде зрна соје: љуштење и кондиционирање, <i>Алкон</i> -поступак, утицај љуске на садржај протеина, врсте и перформансе уређаја. Издвајање уља: врсте екстрактора и растварача, оптимизација процеса екстракције, ФДС-систем за уклањање растварача, производња лецитина. Анализа процеса с аспекта уштеде енергије и заштите животне средине. Технологија протеинских производа на бази соје (сојино брашно, гриз, текстурирани сојини протеини), утицај тостирања на квалитет сојиних протеина.			
<i>Практична настава</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области прераде соје.			
<b>Препоручена литература</b>			
1. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 2. Edible Oil and Fat Products: Edible Oil, Sixth Edition, John Wiley Sons, Inc., New York, 2005.			
2. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 4. Edible Oils and Fat Products: Products and Applications, Sixth Edition, John Wiley Sons, Inc., New York, 2005.			
3. W. Hamm, R.J. Hamilton, Editors, Edible Oil Processing, Sheffield Academic Press, England, 2000.			
4. Хрустић, М., М. Видић, Ђ. Јоцковић, Соја, СТР Astrodesign, Београд, 1998.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената или самостално, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у настави	10	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	50		