

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Савремени трендови у технологији уља и масти			
Наставник: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Изборни за ТКХ			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим достигнућима из области рафинисаних и нерафинисаних, специјалних биљних уља, уља и масти за пржење и наменских масти и маргарина.			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за примену савремених сазнања и иновација у производњи рафинисаних и нерафинисаних, специјалних биљних уља, уља и масти за пржење и наменских масти и маргарина.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Триацилглицероли и неглицеридни састојци уља и масти. Савремени поступци и иновације у технологијама рафинисаних, хладно пресованих, девичанских и ароматизованих уља. Валоризација погаче и сачме. Савремени захтеви за избор и обезбеђење квалитета уља и масти за пржење у циљу повећања нутритивне вредности и одрживости пржених производа. Трендови и иновације у поступцима модификације и производње наменских масти и маргарина за специфичне намене у пекарској и кондиторској индустрији, као и посластичарству према савременим нутриционистичким и технолошким захтевима.			
<i>Практична настава</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из наведене области.			
Литература			
1. 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.			
2. Димић, Е., Хладно цеђена уља. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005.			
3. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти „Витал”, Врбас, 1997.			
4. Moreau, R., A. Kamal-Eldin. Gourmet and Health-Promoting Specialty Oils, 1st Edition, Academic Press and AOCS Press, 2009.			
5. O'Brien, R.D., Farr, W.E., Wan, P.J. Introduction to Fats and Oils Technology, Second Edition. AOCS Press, Champaign, Illionis, 2005.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
колоквијум-и	30		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			