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 *Теоријска настава* 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. *Практична настава* 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 2. Edible Oil and Fat Products: Edible Oils, 7 Volume Set, 7th Edition, John Wiley Sons, Inc., New York, 2020. 2. Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Edited by M.F. Ramadan, 1st Edition, Academic Press and Elsevier Inc., 2020. 3. Fruit Oils: Chemistry and Functionality, Edited by M.F. Ramadan, Springer AG, 2019. 4. Романић, Р., Практикум из технологије прераде уљарица, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022. 5. Димић, Е., Хладно цеђена уља. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. 6. Димић, Е., Туркулов, J., Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 7. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: J. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти „Витал”, Врбас, 1997. 8. Moreau, R., Kamal-Eldin, A., Gourmet and Health-Promoting Specialty Oils, 1st Edition, Academic Press and AOCS Press, 2009.			
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			