

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Технологија маргарина и наменских масти			
Наставник: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије маргарина, наменских масти и сродних производа.			
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области технологије маргарина, наменских масти и сродних производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Физичко-хемијска, текстурална, функционална и нутритивна карактеризација и специфичности маргарина, наменских масти и сродних производа. Оптимизација састава масне фазе. Емулговање и кристализација - теорија, технике, процеси и опрема. Утицај температуре и времена хлађења на кристализацију масне фазе и масти. Утицај мешања на реолошка својства и конзистенцију. Перформансе вотатора за производњу маргарина и наменских масти различитих физичких и функционалних карактеристика. Производња маргарина и сродних производа без транс масних киселина. Одрживост производа у корелацији са смањењем енергетске вредности. <i>Практична настава</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа и теоретских сазнања у савременој научној литератури, као и практичних искустава у области технологије наменских масти, маргарина и сродних производа.			
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. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти „Витал”, Врбас, 1997. 3. Bockisch M. (1998). Fats and Oils Handbook, AOCS Press, Champaign, Illionis, USA (превод). 4. Handbook: Vegetable Oils and Fats, Edited by J-O. Lidefelt, AAK, Sweden, 2007. 5. The Lipid Handbook, Edited by F. Gunstone, J. Harwood and A. Djikstra, Third Edition, CRC Press New York, 2007.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4		Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената 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	10	усмени испит	30
колоквијум-и			
семинарски рад	50		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			