

Табела 5.2 Спецификација предмета

| | | | |
|---|--------------|---|---------------|
| Студијски програм: | | Прехрамбено инжењерство | |
| Врста и ниво студија: | | Мастер академске студије | |
| Назив предмета: | | Савремени трендови у технологији уља и масти | |
| Наставник: | | Етелка Б. Димић | |
| Статус предмета: | | Изборни за модул Технологије конзервисане хране | |
| Број ЕСПБ: | | 7 | |
| Услов: | | Нема | |
| Циљ предмета | | | |
| Упознавање студената са савременим достигнућима из области 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 специјалних уља, уља и масти за пржење и наменских масти и маргарина. | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <i>Теоријска настава</i> | | | |
| Савремени поступци и иновације у технологијама хладно цеђених и ароматизованих уља. Савремени захтеви за избор и обезбеђење квалитета уља 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, кондиторској индустрији и посластичарству према нутриционистичким и технолошким захтевима. | | | |
| <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> | | | |
| Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из наведене области. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Димић Е., Хладно цеђена уља. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. | | | |
| 2. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edited by Shahidi, Vol. 4, Edible Oils and Fat Products and Application, 6 th Edition, John Wiley and Sons, Inc. New York, 2005. | | | |
| 3. Bockisch M. Fats and oils handbook, AOCS Press, Champaign, Illionis, 1998, (превод) | | | |
| 4. O'Brien R.D., Farr, W.E. and Wan, P.J. Introduction to Fats and Oils Technology, Second Edition. AOCS Press, Champaign, Illionis, 2005. | | | |
| Број часова активне наставе | | | Остали часови |
| Предавања: | Вежбе: | Други облици наставе: | |
| 3 | - | 3 | - |
| Студијски истраживачки рад: | | | |
| - | | | |
| 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 |
| Практична настава | 10 | Усмени испит | 30 |
| Колоквиум | 20 | | |
| Семинар-и | 40 | | |