

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI ULJA I MASTI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

2

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:
 Obavezni Izborni
6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Studenti II ciklusa studijskog programa Prehrambeno inženjerstvo

8. Trajanje / semestar:

1

1

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/Prehrambeno inženjerstvo

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc.Ramzija Cvrk, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

ramzija.cvrk@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

- Sticanje znanja o savremenim dostignućima iz oblasti posebnih biljnih ulja, ulja i masti za prženje, i namjenskih modificiranih ulja i masti.
- Razumijevanje različitih procesa modifikacije jestivih ulja i masti, potrebnih za postizanje specifičnih svojstava ulja i masti radi primjene u drugim prehrabnim tehnologijama.

16. Ishodi učenja:

- Biti u mogućnosti primjeniti savremena saznanja i tehnologije u proizvodnji specifičnih jestivih ulja i masti za posebne namjene.
- Poznavati značaj tehnoloških i nutritivnih zahtjeva ulja i masti kod primjene u proizvodnji prehrabnih različitih proizvoda.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Savremeni postupci i inovacije u tehnologijama hladno cijeđenih i aromatiziranih ulja. Savremeni zahtjevi za izbor i osiguranje kvaliteta ulja za prženje u cilju povećanja nutritivne vrijednosti i održivosti prženih proizvoda. Trendovi i modifikacije u postupcima proizvodnje namjenskih ulja i masti, proizvoda industrije ulja i masti (margarini, šprteninzi i td.) za specifičnu primjenu u pekarskoj i konditorskoj industriji.

Proizvodnja ulja i masti prema nutricionističkim i tehnološkim zahtjevima za specifične namjene u drugim granama prehrabne industrije.

18. Metode učenja:

- Interaktivna predavanja uz korištenje savremene tehnike.
- Konsultacije studenata u grupi i pojedinačno.
- Pretraživanje, obrada, analiza i diskusija dostignuća u savremenoj znanstveno-stručnoj literaturi iz oblasti tehnologije ulja i masti.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

U toku semestra, od više ponuđenih tema za seminarski rad, studenti biraju temu seminarskog rada, te u dogovorenom terminu prezentiraju svoje seminarske radove. Pismeni dio ispita (test) studenti rade nakon završenih predavanja. Nakon uspješno prezentiranog seminarskog rada i položenog testa, studenti pristupaju završnom ispitu.

20. Težinski faktor provjere:

Obaveze studenata:	Bodovi
- Prisustvo i aktivnost na predavanjima	(5-10)
- Seminarski rad-izrada i prezentacija	(11-20)
- Test	(12-20)
- Ukupno predispitne obaveze	(28-50)
- Završni ispit	(26-50)

21. Osnovna literatura:

- Hamm W, Hamilton R J, Calliau G: Edible Oil Processing, Wiley-Blackwell, 2013.
- Shahidi, F. (2005) Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Vol.3. Edible Oil and Fat Products: Specialty Oils and Oil Products, John Wiley & Sons, Inc., i dr.lit

22. Internet web reference:

<http://www.stu.edu.vn/uploads/documents/030509-215944.pdf>

23. U primjeni od akademske godine:

2018/2019

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: