

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије			
Назив предмета:	Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију			
Наставник:	Етелка Б. Димић			
Статус предмета:	Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Инжењерство угљенохидратне хране			
Број ЕСПБ:	7			
Услов:	Нема			
Циљ предмета				
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА И ВЕШТИНА ЗА САВРЕМЕНУ ИНДУСТРИЈСКУ ПРОИЗВОДЊУ И ПРИМЕНУ НАМЕНСКИХ МАСТИ У КОНДИТОРСКОЈ И ПЕКАРСКОЈ ИНДУСТРИЈИ.				
Исход предмета				
ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА ПРИМЕНУ СТЕЧЕНИХ ЗНАЊА И САВРЕМЕНИХ ПРАКТИЧНИХ ДОСТИГЊУЋА У ПРОИЗВОДЊИ И ПРИМЕНИ НАМЕНСКИХ МАСТИ У КОНДИТОРСКОЈ И ПЕКАРСКОЈ ИНДУСТРИЈИ.				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Поступци модификације уља и масти. Хидрогенација уља. Фракционисање масти. Интерестерификација уља и масти. Производња наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа. Масти - еквиваленти, супститути и замене за какао маслац. Специфичне физичко-хемијске карактеристике наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа. Кристализација масти. Садржај чврстих триглицерида (SFI индекса), пластичност и крива хлађења масти. Квалитет и оксидативна стабилност наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа.				
<i>Практична настава:</i>				
Испитивање специфичних физичко-хемијских карактеристика наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа. Одређивање садржаја чврстих триглицерида (SFI индекса), пластичности и криве хлађења наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа. Испитивање квалитета и оксидативне стабилности наменских биљних масти, маргарина, шортенинга и сродних производа				
Семинарски радови и пројекти, у групи или појединачно, из области савремене индустријске производње и примене наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији.				
Литература				
1. Е. Димић, Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.				
2. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти "Витал", Врбас, 1997.				
3. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 4, Edible Oils and Fat Products: Products and Applications, 6 th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 2005.				
Број часова активне наставе				Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	–	3	–	–
Методе извођења наставе				
Интерактивна предавања и консултације, аудиторне и лабораторијске вежбе, семинарски радови и пројекти у групи или појединачно, зависно од броја студената.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит		Поена
Активности у току наставе	10	Усмени испит		50
Практична настава	10			
Семинарски рад или пројекат	30			