

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 достигнућа 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			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Остали часови: –			
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		