

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

Назив предмета:	Технологија маргарина и наменских масти		
Наставник:	Етелка Б. Димић		
Статус предмета:	изборни предмет на студијском програму		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета:	Стицање знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије маргарина и наменских масти		
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 и сродних производа и наменских масти.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава:</i> Физичко-хемијска, текстурална, функционална и нутритивна карактеризација и специфичности маргарина и сродних производа и наменских масти. 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. Перформанс емотатора за производњу маргарина и наменских масти различитих физичких и функционалних карактеристика. Производња маргарина и сродних производа без <i>транс</i> масних киселина. Одрживост производа у корелацији са мање енергетске вредности.</p> <p><i>Практична настава:</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа и теоретских знања у савременој научној литератури, као и практичних искустава у области технологије маргарина и наменских масти.</p>		
Препоручена литература:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by Y.H.Hui, Volume 3, Edible Oils and Fat Products, Application Technology, 5th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1996. 2. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти “Витал”, Врбас, 1997. 3. M. Bockisch, Fats and Oils, AOCS Press, Champaign, Illinois, 1998. (превод) 		
Број часова активне наставе:	6	Предавања:	4
		Студијски истраживачки рад:	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
Активности у настави	10	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	50		