

## 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 Pregrambeno inženjerstvo

**8. Trajanje / semestar:** 1 2**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:**

Prehrambeno inženjerstvo

**12. Odgovorni nastavnik:**

Dr.sc.Ramzija Cvrk, docent

**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 prehrambenim 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 prehrambenih različitih proizvoda.

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Savremeni postupci i inovacije u tehnologijama hladno cijedenih 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 prehrambene 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, studentit 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, Calliauw 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:**

2015/2016

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**