

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

MODIFICIRANE MASTI I ULJA

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 SP Hemijsko inženjerstvo i tehnologije/Hemijsko inženjerstvo i Inženjerstvo zaštite okoline

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:

Hemijsko inženjerstvo i tehnologije/Hemijsko inženjerstvo i Inženjerstvo zaštite okoline

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 modificiranih ulja i masti za različite namjene.
- Razumijevanje različitih procesa modifikacije ulja i masti, potrebnih za postizanje specifičnih svojstava ulja i masti.

16. Ishodi učenja:

- Biti u mogućnosti primijeniti savremena saznanja i tehnologije modifikacija ulja i masti.
- Poznavati značaj tehnoloških zahtjeva ulja i masti u procesima modifikacije ulja i masti.
- Biti u mogućnosti primijeniti inovativne tehnologije u procesima modifikacije ulja i masti.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Savremeni postupci modifikacija masti. Modificirane masti i ulja za različite namjene (margarini, šorteninzi, masti za prženje). Trendovi i modifikacije u postupcima proizvodnje namjenskih ulja i masti, za specifičnu primjenu u industriji.

Savremeni postupci modifikacije fizikalnih svojstava čvrstih masti za različite namjene.

Procesi modifikacije masti i ulja – hidrogenacija, frakciona kristalizacija, esterifikacija, interesterifikacija. Inovacije u procesima modifikacije. Inovativne tehnologije redukcije trans-masnih kiselina u modificiranim čvrstim mastima.

Postupci modifikacije biljnih ulja za prehrambene i druge namjene.

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:

- Cahoon E.B. et al.,(2010), Ch 2 in Oil Crops: Modifying Vegetable Oils for Food and Non-food Purposes, Springer.
- Hamilton, R.J., (1995) Developments in Oils and Fats, Blackie Academic & Professional, London.

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: