

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI ULJA I MASTI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

3. Ciklus studija:

II

4. Bodovna vrijednost ECTS:

6

5. Status nastavnog predmeta:

Izborni

6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:

Urađen test; urađen seminarski rad

7. Ograničenja pristupa:

nema

8. Trajanje / semest(a)r(i):

I

1

9. Sedmični broj kontakt sati i ukupno studentsko radno opterećenje na predmetu:

	Semestar (1)	1	Semestar (2)	(za dvosemestralne predmete)	Opterećenje: (u satima)
9.1. Predavanja	3				Nastava: 33,75
9.2. Auditorne vježbe	0				Individualni rad: 125,2
9.3. Laboratorijske / praktične vježbe	0				Ukupno: 159
9.4. Drugi oblici nastave	0,8				

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program :

Prehrambena tehnologija/usmjerenje Prehrambeno inženjerstvo

12. Nosilac nastavnog programa:

dr.sc. Ramzija Cvrk, red. prof.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. 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.

18. 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)

19. Obavezna literatura:

Selma Čorbo. (2008) Tehnologija ulja i masti. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajvu

20. Dopunska literatura:

Hamm W, Hamilton R J, Calliau 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

21. Internet web reference:

22. U primjeni od akademske godine:

2026/2027

23. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

20.04.2026