

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Основне академске студије			
Назив предмета:	Технологија прераде уљарица			
Наставник:	Етелка Б. Димић			
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране			
Број ЕСПБ:	6			
Услов:	нема			
Циљ предмета	Упознавање студената са теоријским основама и практичним сазнањима индустријске прераде уљарица и добијања сировог пресованог и сировог екстрахованог уља, као и производње протеинских производа на бази семена уљарица.			
Исход предмета	Оспособљавање студената за рад у производњи у области технологије прераде уљарица.			
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Производња и потрошња уља и масти. Значај биљних уља, масти и протеина у хуманој исхрани. Састав уља и масти. Физичко-хемијске карактеристике и хемијске реакције уља и масти и масних киселина. Кварење и одрживост уља и масти. Сировине за добијање биљних уља и протеина и њихове карактеристике. Складиштење и припрема сировина за издвајање уља. Производња сировог пресованог и сировог екстрахованог уља. Производња протеинских производа на бази семена уљарица.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Испитивање састава уља и масти, одређивање физичко-хемијских карактеристика уља и масти и масних киселина, одређивање оксидативне стабилности уља и масти и испитивање квалитета сировина за добијање биљних уља, масти и протеина. Лабораторијско добијање сировог пресованог и сировог екстрахованог уља.</p>			
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Е. Димић: Хладно цеђена уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. 2. Е. Димић, Ј. Туркулов: Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 3. Б. Оштрић-Матијашевић, Ј. Туркулов: Технологија уља и масти, I део, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980. 4. Ј. Туркулов: Добивање и прерада сунцокретовог уља, поглавље у монографији: Сунцокрет, групе аутора Д. Шкорић и сар., Нолит, Београд, 1989. 5. Ђ. Карловић, Н. Андрић: Контрола квалитета семена уљарица, Технолошки факултет, Нови Сад и Савезни завод за стандардизацију, Београд, 1996. 			
Број часова активне наставе				Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	-	3	-	-
Методe извођења наставе				
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, аудиторне и лабораторијске вежбе и вежбе у индустријским погонима.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит		Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, бежбама и консултацијама	5	Усмени испит		40
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25			
Колоквијум	30			