

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Основне академске студије			
Назив предмета:	Технологија прераде биљних уља и масти			
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 о индустријској производњи и преради јестивих биљних уља и модификованих масти.			
Исход предмета	Оспособљавање студената за рад у производњи у области технологије добијања и прераде јестивих биљних уља и масти.			
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Производња јестивих рафинисаних и нерафинисаних биљних уља. Класична алкална и физичка рафинација уља и масти. Поступци модификације уља и масти. Хидрогенација уља. Фракционисање масти. Интерестерификација уља и масти. Производња наменских биљних масти, маргарина, мајонеа и сродних производа. Квалитет и одрживост јестивих уља, биљних масти, маргарина, мајонеа и сродних производа.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Лабораторијска предрфинација и неутрализација уља, лабораторијско бељење уља и масти, лабораторијска винтеризација и деодоризација уља, лабораторијско фракционисање масти и лабораторијска интерестерификација уља и масти. Одређивање физичко-хемијских карактеристика, сензорско испитивање и испитивање квалитета и одрживости јестивих уља, биљних масти, маргарина, мајонеа и сродних производа.</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. Ј. Туркулов: Добивање и прерада сунцокретовог уља, поглавље у монографији: Сунцокрет, групе аутора Д. Шкорић и сар., Нолит, Београд, 1989. 4. Уредник: Ј. Туркулов: Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Фабрика уља и биљних масти "Витал", Врбас, 1997. 5. М. Рац: Уља и масти, Пословно удружење произвођача биљних уља и масти, Београд, 1964. 			
Број часова активне наставе				Остали часови: –
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: –	
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			