Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија јестивих нерафинисаних уља			
Наставник или наставници: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије јестивих нерафинисаних уља.			
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области безбедног чувања и савремене прераде сировине у циљу производње хладно пресованих и девичанских јестивих нерафинисаних уља, специфичних сензоских карактеристика, високог хемијског и нутритивног квалитета, као и добре одрживости, за посебне намене.			
Садржај предмета *Теоријска настава* Значај јестивих нерафинисаних - хладно пресованих и девичанских уља у исхрани. Специфичости јестивих нерафинисаних уља: сензорска и функционална својства, биоактивне компоненте, нутритивна вредност, оксидативна стабилност. Лимитирајући квалитет и специфичности сировине (семе уљане тикве, сусама, сунцокрета, лана, језгро ораха, бадема, лешника, семе конопље, кукурузна клица и др.). Сировине измењеног састава и квалитета уља. Припрема за складиштење и складиштење сировине. Процес производње јестивих нерафинисаних уља: избор преса и оптимизација услова пресовања, утицај температуре пресовања на биоактивне компоненте и квалитет уља, анализа процеса с аспекта уштеде енергије и заштите животне средине. *Практична настава* Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије јестивих нерафинисаних уља од специфичних сировина.			
Препоручена литература 1. Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Edited by M.F. Ramadan, 1st Edition, Academic Press and Elsevier Inc., 2020. 2. Романић, Р., Практикум из технологије прераде уљарица, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022. 3. Fruit Oils: Chemistry and Functionality, Edited by M.F. Ramadan, Springer AG, 2019. 4. Димић, Е., Хладно цеђена уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. 5. Moreau R., Kamal-Eldin, A., Gourmet and Health-Promoting Specialty Oils, 1st Edition, Academic Press and AOCS Press, 2009.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	**Поена**	**Завршни испит**	**Поена**
Активност у настави	10	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	50		