

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија прераде уљарица			
Наставник: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са теоријским основама и практичним сазнањима индустријске прераде уљарица у циљу производње сирових пресованих и сирових екстрахованих уља, као и јестивих нерафинисаних уља.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у индустрији прераде уљарица и производње сирових и нерафинисаних биљних уља, као и за научни, педагошки и рад на контроли квалитета у области технологије прераде уљарица, производње сирових и нерафинисаних уља и споредних производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Историјат и специфичности развоја индустрије уља. Производња и потрошња уља и масти. Значај биљних уља и масти у исхрани. Нутритивна вредност. Састав уља и масти. Физичко-хемијске карактеристике и хемијске реакције уља и масти и масних киселина. Кварење и одрживост уља и масти. Избор, оцена, технолошке особине и аутентичност сировина за производњу биљних уља, масти и протеина. Припрема за складиштење и складиштење семена. Припрема семена за прераду и издвајање уља. Производња сировог пресованог, сировог екстрахованог уља и јестивих нерафинисаних, специјалних и мешаних биљних уља. Карактеристике и примена погача и сачми. Биљни протеини. <i>Практична настава</i> Испитивање састава уља и масти. Одређивање физичко-хемијских карактеристика за квалитет и идентификацију уља и масти и масних киселина. Испитивање оксидативне стабилности уља и масти. Испитивање технолошког и хемијског квалитета сировина за производњу уља, масти и протеина. Дефинисање квалитета сирових пресованих, сирових екстрахованих и јестивих нерафинисаних уља.			
Литература 1. Оштрић-Матијашевић, Б., Ј. Туркулов, Технологија уља и масти, I део, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980. 2. Туркулов, Ј., Добијање и прерада сунцокретовог уља, поглавље у монографији: Сунцокрет, групе аутора Д. Шкорић и сар., Нолит, Београд, 1989. 3. Димић, Е., Хладно цеђена уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005. 4. Димић, Е., Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 5. Карловић, Ђ., Н. Андрић, Контрола квалитета семена уљарица, Технолошки факултет, Нови Сад и Савезни завод за стандардизацију, Београд, 1996.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3		Практична настава: 3
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентација, консултације у групи студената или појединачно, аудиторне и лабораторијске вежбе и вежбе у индустријским погонима за прераду уљарица и поизводњу сирових и нерафинисаних уља.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	15	усмени испит	30
колоквијум-и	50		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			