

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија биљних уља и масти			
Наставник: Ранко С. Романић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Положен завршни испит из предмета Технологија прераде уљарица			
Циљ предмета Упознавање студената са теоријским основама и практичним сазнањима рафинације сирових уља и индустријске производње јестивих рафинисаних уља, модификованих - наменских масти, маргарина, мајонеза и сродних производа.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у индустрији производње јестивих уља, наменских масти, маргарина, мајонеза и сродних производа, као и за научни, педагошки и рад на контроли квалитета у области технологије производње биљних уља и масти.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Класична алкална и физичка рафинација сирових уља и масти. Поступци, предности и недостаци и опрема за предрафинацију, неутрализацију, белјење, винтеризацију и деодоризацију/дезо-неутрализацију. Јестива рафинисана и мешана биљна уља. Поступци модификације уља и масти: хидрогенација, фракционисање и интерестерификација. Технолошки процес производње модификованих наменских масти (шортенинга), маргарина, мајонеза и сродних производа. Сензорски, физичко-хемијски и функционални квалитет, одрживост и безбедност наведених група производа. <i>Практична настава</i> Лабораторијска рафинација сирових уља. Испитивање параметара процеса лабораторијске предрафинације, неутрализације, белјења, винтеризације и деодоризације/дезо-неутрализације уља и масти. Лабораторијско фракционисање и интерестерификација уља и масти. Испитивање сензорског квалитета, физичко-хемијских и функционалних карактеристика, нутритивне вредности и одрживости јестивих уља, модификованих наменских масти (шортенинга), маргарина, мајонеза и сродних производа.			
Литература 1. Туркулов, Ј., Добијање и прерада сунцокретовог уља, поглавље у монографији: Сунцокрет, групе аутора Д. Шкорић и сар., Нолит, Београд, 1989. 2. Рац, М., Уља и масти, Пословно удружење произвођача биљних уља и масти, Београд, 1964. 3. Димић, Е., Туркулов, Ј., Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 4. Bockisch, M., Fats and Oils, AOCS Press, Champaign, Illinois, USA, (превод), 1998. 5. Наменске масти за пекарску и кондиторску индустрију, Уредник: Ј. Туркулов, Фабрика уља и биљних масти „Витал”, Врбас, 1997.			
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 рафинацију сирових уља и индустријску производњу јестивих рафинисаних уља, модификованих-наменских масти, маргарина, мајонеза и сродних производа.			
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			