

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Основне академске студије	
<b>Назив предмета:</b>		<b>Технологија уља и масти I</b>	
<b>Наставник:</b>		<b>Етелка Б. Димић</b>	
Статус предмета:		Обавезни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		6	
Услов:		Нема	
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са теоријским основама и практичним сазнањима индустријске прераде уљарица ради добијања сировог пресованог и екстрахованог уља, уз оптимално искоришћење сировине, енергетских ресурса, адекватну примену специфичних физичко-механичких и физичко-хемијских поступака и одржавање оптималних параметара технолошког процеса.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање студената за рад у индустрији производње сирових биљних уља, стручним и педагошким установама и контроли квалитета сирових уља и нузпроизвода.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Историјат развоја индустрије уља, специфичности. Производња и потрошња уља и масти. Значај липида и специфичних биљних уља 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. Биолошко-технолошке особине сировина за добијање уља/масти и протеина. Припрема за складиштење и складиштење семена. Припрема семена за издвајање уља. Производња сировог пресованог и сировог екстрахованог уља. Карактеристика и примена погаче и сачме.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Испитивање састава уља и масти, одређивање физичко-хемијских карактеристика квалитета и идентификације уља и масти и масних киселина, испитивање оксидативне стабилности уља и масти, испитивање технолошког и хемијског квалитета сировина за добијање уља, масти и протеина. Дефинисање квалитета сировог пресованог и екстрахованог уља.			
<b>Литература</b>			
1. Димић, Е., Хладно цеђена уља, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005.			
2. Димић, Е., Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.			
3. Оштрић-Матијашевић, Б., Ј. Туркулов, Технологија уља и масти, I део, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980.			
4. Туркулов, Ј., Добијање и прерада сунцокретовог уља, поглавље у монографији: Сунцокрет, групе аутора Д. Шкорић и сар., Нолит, Београд, 1989.			
5. Карловић, Ђ., Н. Андрић, Контрола квалитета семена уљарица, Технолошки факултет, Нови Сад и Савезни завод за стандардизацију, Београд, 1996.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, аудиторне и лабораторијске вежбе и вежбе у индустријским погонима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	15		
Колоквијум	50		