
	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија					
	Студијски модул: Прехрамбена технологија					
	I циклус студија		IV година студија			
Пун назив предмета	ТЕХНОЛОГИЈА ЈЕСТИВИХ УЉА И МАСТИ					
Катедра	(катедра за прехранбене технологије–Технолошки факултет)					
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар	ECTS	
04-2-122-8		изборни		VIII	5	
Наставник/ -ци	др Војислав Алексић, ванредни професор					
Сарадник/ -ци	мр Милан Вукић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀¹	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
3	0	2	45	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 2*15 = 75			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1,00 + 0*15*1,00 + 2*15*1,00 = 75			
Укупно оптерећење предмета 75+75=150 сати семестрално						
Исходи учења	<p>Након полагања испита из овог предмета, студент ће:</p> <ol style="list-style-type: none"> Моћи схватати важност уља и масти у исхрани. Моћи судјеловати у технолошком процесу складиштења уљарица те производње сирових уља и масти. Бити у стању да учествује у процесу рафинације сирових биљних уља. Моћи примјенити аналитичке методе за процјену степена оксидације уља те за одређивање одрживости уља и масти. Моћи препознавати процес модификације уља и масти и технологије производње намјенских масти. Бити у стању да дефинише контролне и критичне контролне тачке производњи. 					
Условљеност	Нема					
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> Увод. Хемијска и физичка својства липида и масних киселина. Сировине, карактеристике и складиштење у производњи биљних уља и масти. Сировине, карактеристике и производња прехранбених анималних масти. Екстракција уља и масти. Рафинација уља и масти. Хемијска, физичка и оптичка својства уља и масти. Принципи и технике хидрогенизација уља. Принципи и технике фракционисања уља и масти. Принципи и технике интерестерификације уља и масти. Технологија производња маргарина и сродних производа Технологија производње мајонезе и сличних производа. Технологија производње кондиторских масти. Паковање уља и масти. Нутритивна вриједност уља и масти. Безбједност и оцјењивање квалитета производа. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Грујић, Р.	Технологија уља и масти, Технолошки факултет, Бања Лука			1994	(1-255)	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Gupta, S.K.	Technological Inovations in Major Oil Crops, Volume 2, Springer New York, USA			2012	(1-322)	
Gunstone, D.F.	Vegetable Oils in Food Technology: Composition,			2011	(1-322)	

	Properties and Uses, Second Edition, Wiley-Blackwel,Oxford, UK		
Обавезе, облици проvjере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента	Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима	6	6%
	Лабораторијске вјежбе	24	24 %
	колоквијум 1	20	20%
	колоквијум 2	20	20%
	Завршни испит		
	завршни испит (усмени/ писмени)	30	30%
УКУПНО	100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba		
Датум овјере			