
	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија		IV година студија			
<b>Пун назив предмета</b>	ТЕХНОЛОГИЈА ЈЕСТИВИХ УЉА И МАСТИ					
<b>Катедра</b>	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
<b>Шифра предмета</b>		<b>Статус предмета</b>		<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>	
04-2-122-8		изборни		VIII	5	
<b>Наставник/ -ци</b>	Др Милан Вукић, доцент					
<b>Сарадник/ -ци</b>						
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>			<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>		<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub><sup>1</sup></b>	
<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>S<sub>0</sub></b>
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						
<b>Исходи учења</b>	<p>Након полагања испита из овог предмета, студент ће:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Моћи схватати важност уља и масти у исхрани.</li> <li>Моћи судјеловати у технолошком процесу складиштења уљарица те производње сирових уља и масти.</li> <li>Бити у стању да учествује у процесу рафинације сирових биљних уља.</li> <li>Моћи примјенити аналитичке методе за процјену степена оксидације уља те за одређивање одрживости уља и масти.</li> <li>Моћи препознавати процес модификације уља и масти и технологије производње намјенских масти.</li> <li>Бити у стању да дефинише контролне и критичне контролне тачке производњи.</li> </ol>					
<b>Условљеност</b>	Нема					
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Увод. Хемијска и физичка својства липида и масних киселина.</li> <li>Сировине, карактеристике и складиштење у производњи биљних уља и масти.</li> <li>Сировине, карактеристике и производња прехрамбених анималних масти.</li> <li>Екстракција уља и масти.</li> <li>Рафинација уља и масти.</li> <li>Хемијска, физичка и оптичка својства уља и масти.</li> <li>Принципи и технике хидрогенизација уља.</li> <li>Принципи и технике фракционисања уља и масти.</li> <li>Принципи и технике интерестерификације уља и масти.</li> <li>Технологија производња маргарина и сродних производа</li> <li>Технологија производње мајонезе и сличних производа.</li> <li>Технологија производње кондиторских масти.</li> <li>Паковање уља и масти.</li> <li>Нутритивна вриједност уља и масти.</li> <li>Безбједност и оцјењивање квалитета производа.</li> </ol>					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Грујић, Р.	Технологија уља и масти, Технолошки факултет, Бања Лука			1994	(1-255)	
<b>Допунска литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>			<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Gupta, S.K.	Technological Innovations 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		
<b>Обавезе, облици проvjере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>	<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	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 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba		
<b>Датум овјере</b>			