

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија специјалних и ароматизованих биљних уља</b>			
<b>Наставник:</b>	<b>Етелка Б. Димић</b>			
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране			
Број ЕСПБ:	7			
Услов:	нема			
<b>Циљ предмета</b>				
Стицање знања и вештина за савремену производњу и примену специјалних и ароматизованих биљних уља.				
<b>Исход предмета</b>				
Оспособљавање студената за примену савремених сазнања и производњу специјалних и ароматизованих биљних уља.				
<b>Садржај предмета</b>				
<i>Теоријска настава</i>				
Врсте и избор уља за производњу специјалних и ароматизованих биљних уља. Уља специфичног састава масних киселина (омега 3 и омега 6). Оптимизација састава специјалних биљних уља. Нутритивни значај специјалних уља у исхрани. Зачинско биље, ароме и други додаци за производњу ароматизованих (зачинских) уља. Оптимизација састава ароматизованих уља. Примена ароматизованих уља. Сензорска својства, квалитет и оксидативна стабилност специјалних и ароматизованих биљних уља. Паковање, означавање, декларисање и чување специјалних и ароматизованих биљних уља.				
<i>Практична настава:</i>				
Испитивање састава и нутритивне вредности специјалних и ароматизованих биљних уља. Испитивање сензорских својстава, квалитета и оксидативне стабилности специјалних и ароматизованих биљних уља. Семинарски радови и пројекти, у групи или појединачно, из области нутритивног значаја, производње и примене специјалних и ароматизованих биљних уља, као и из области избора уља, зачинског биља, арома и других додатака за производњу специјалних и ароматизованих биљних уља.				
<b>Литература</b>				
1. Е. Димић, Хладно цеђена уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2005.				
2. Е. Димић, Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.				
3. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 3, Edible Oils and Fat Products: Speciality Oils and Oil Products, 6 <sup>th</sup> Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 2005.				
4. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 4, Edible Oils and Fat Products: Products and Applications, 6 <sup>th</sup> Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 2005.				
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови:	
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:		Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–	–
<b>Методе извођења наставе</b>				
Интерактивна предавања и консултације, аудиторне и лабораторијске вежбе, семинарски радови и пројекти у групи или појединачно, зависно од броја студената.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>	
Активности у току наставе	10	Усмени испит	50	
Практична настава	10			
Семинарски рад или пројекат	30			