

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије			
Назив предмета:	Уља и масти за пржење			
Наставник:	Етелка Б. Димић			
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране			
Број ЕСПБ:	7			
Услов:	Нема			
Циљ предмета				
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА И ВЕШТИНА ЗА САВРЕМЕНУ ИНДУСТРИЈСКУ ПРОИЗВОДЊУ И ПРИМЕНУ УЉА И МАСТИ ЗА ПРЖЕЊЕ.				
Исход предмета				
Оспособљавање студената за примену стечених знања и савремених практичних достигнућа у производњи и примени уља и масти за пржење.				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Врсте и избор уља и масти за пржење. Физичко-хемијске карактеристике и оксидативна стабилност уља и масти за пржење. Процес пржења. Утицај услова пржења на квалитет уља и масти за пржење. Промене квалитета уља и масти током пржења. Физичке и хемијске промене - испарљиви и неиспарљиви разградни производи. Здравствени аспект разградних продуката. Квалитет и одрживост производа добијених пржењем.				
<i>Практична настава:</i>				
Испитивање физичко-хемијских карактеристика и оксидативне стабилности уља и масти за пржење. Лабораторијско пржење и праћење физичких и хемијских промена уља и масти за пржење, током пржења. Испитивање физичко-хемијских карактеристика, квалитета и одрживости производа добијених пржењем. Семинарски радови и пројекти, у групи или појединачно, из области савремене индустријске производње и примене уља и масти за пржење.				
Литература				
1. Е. Димић, Ј. Туркулов, Контрола квалитета у технологији јестивих уља, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.				
2. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by Y. H. Hui, Volume 3, Edible Oils and Fat Products: Products and Applications Technology, 5 th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1996.				
3. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by F. Shahidi, Volume 4, Edible Oils and Fat Products: Products and Applications, 6 th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 2005.				
Број часова активне наставе				Остали часови:
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	–	3	–	–
Методe извођења наставе				
Интерактивна предавања и консултације, аудиторне и лабораторијске вежбе, семинарски радови и пројекти у групи или појединачно, зависно од броја студената.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит		Поена
Активности у току наставе	10	Усмени испит		50
Практична настава	10			
Семинарски рад или пројекат	30			