

**Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство**

Назив предмета: Технологија прераде сунцокрета			
Наставник: ЕтелкаБ. Димић			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета: Стицање знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа за самостална истраживања у области технологије прераде сунцокрета.			
Исход предмета: Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање и побољшање појединих технолошких процеса у области технологије прераде сунцокрета.			
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава:</i> Специфичности семена високоуљних хибрида сунцокрета. Чишћење, љуштење и кондиционирање: утицај нечистоћа и љуске на квалитет уља, перформансе уређаја и технолошких линија. Издвајање уља пресовањем: врсте преса, интеракција притиска (температуре) и квалитета уља. Издвајање уља екстракцијом: врсте и перформансе екстрактора, утицај растварача на квалитет уља и сачме. Рафинација уља: класична алкална и физичка рафинација, оптимизација технолошких параметара. Губици рафинације. Анализа појединих поступака рафинације с аспекта уштеде енергије и заштите животне средине.</p> <p><i>Практична настава:</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије јестивог рафинисаног уља сунцокрета високог хемијског и нутритивног квалитета и добре одрживости.</p>			
<p>Препоручена литература:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by Y.H.Hui, Volume 2, Edible Oils and Fat Products: Oils and Oilseeds, 5th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1996. 2. M. Bockisch, Fats and Oils, AOCS Press, Champaign, Illinois, 1998. (превод) 3. Bailey's Industrial Oil & Fat Products, Edited by Y.H.Hui, Volume 4, Edible Oils and Fat Products: Processing Technology, 5th Edition, John Wiley & Sons, Inc., New York, 1996. 4. W. Hamm and R.J. Hamilton, Editors, Edible Oil Processing, Sheffield Academic Press, England, 2000. 			
Број часова активне наставе: 6	Предавања: 4		
Студијски истраживачки рад: 2			
Методе извођења наставе: Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената. Практична настава на лабораторијској линији за рафинацију уља.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активности у настави	10	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	50		