

Biotehnički fakultet / RASADNIČARSTVO / ULJARSTVO

Naziv predmeta:	ULJARSTVO			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12424	Izborni	2	6	2+1+0
Studijski programi za koje se organizuje	RASADNIČARSTVO			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa proizvodnjom kvalitetnog maslinovog ulja.			
Ishodi učenja	<p>Nakon položenog ispita student treba da: - Poznae faktore koji utiču na kvalitet maslinovog ulja, proces prerade ploda masline. - Poznae osnovni sastav maslinovog ulja, uslove potrebne za čuvanje maslinovog ulja. - Može da opiše princip formiranja panela i ocjenjivanja kvaliteta maslinovog ulja. - Prepoznaje kvalitetno maslinovo ulje i razlikuje ulje sa negativnom atributom (manom). - Upoznat je sa sekundarnim proizvodima od prerade masline i mogućnostima dalje prerade i korišćenja. - Osposobljen je za timski rad, kritičko mišljenje i prezentaciju znanja.</p>			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof.dr Biljana Lazović, doc. dr Mirjana Adakalić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit.			
Plan i program rada				
Pripreme nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod, maslinovo ulje kroz istoriju u svijetu i kod nas, proizvodnja			
I nedjelja, vježbe	Uvod, organizacija vježbi i materijal			
II nedjelja, pred.	Činioci koji utiču na kvalitet maslinovog ulja			
II nedjelja, vježbe	Degustacija ulja I			
III nedjelja, pred.	Uticao sorti na kvalitet maslinovog ulja, zrenje masline			
III nedjelja, vježbe	Zrenje i ocjena momenta berbe			
IV nedjelja, pred.	Berba ploda masline, transport i čuvanje ploda prije prerade			
IV nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja ulja u plodu masline, Soxhlet i Soxtec metod			
V nedjelja, pred.	Prerada ploda masline u ulje (mljevenje, miješanje, odvajanje faza)			
V nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja ulja u plodu masline, Autelec i Abencor metod			
VI nedjelja, pred.	Prerada ploda (različiti sistemi, presanje, centrifugiranje, separacija), Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	Degustacija ulja II			
VII nedjelja, pred.	Čuvanje ulja, pakovanje ulja			
VII nedjelja, vježbe	Test I			
VIII nedjelja, pred.	Čišćenje mašina i održavanje			
VIII nedjelja, vježbe	Pakovanje i etiketiranje			
IX nedjelja, pred.	Sekundarni proizvodi proizvodnje maslinovog ulja (vegetativna voda, komina)			
IX nedjelja, vježbe	Mini mlin u Centru, uljara u Starom Baru			
X nedjelja, pred.	Sastav i karakteristike maslinovog ulja			
X nedjelja, vježbe	Degustacija ulja III			
XI nedjelja, pred.	Analize i klasifikacija maslinovog ulja, standardi kvaliteta			
XI nedjelja, vježbe	Klasifikacija i karakteristike maslinovog ulja			
XII nedjelja, pred.	Hemijske analize maslinovog ulja (čistoća, porijeklo)			
XII nedjelja, vježbe	Označavanje kvaliteta maslinovog ulja			
XIII nedjelja, pred.	Senzorske analize maslinovog ulja, Kolokvijum II			
XIII nedjelja, vježbe	Hemijska svojstva ulja (sl. masne kis., peroksidni br., spektrofotometrija, itd - Gasni i HPLC)			

XIV nedjelja, pred.	Maslinovo ulje i zdravlje, mediteranska kuhinja,					
XIV nedjelja, vježbe	Test II					
XV nedjelja, pred.	Marketing, tržište maslinovog ulja					
XV nedjelja, vježbe	Degustacija ulja IV					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 1 vježbi 5 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski, kolokvijume i završni ispit			
Konsultacije			U dogovoru sa studentima			
Literatura			- K. Miranović (2006): Maslina, Pobjeda, IOOC (1990): Olive oil quality improvement - B. Škarica, I. Žužić, M. Bonifačić (1996): Maslina i maslinovo ulje visoke kakvoće u Hrvatskoj, Tisak - O. Koprivnjak (2006): Djevičansko maslinovo ulje, MIH d.o.o., Poreč			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			- Prisustvo nastavi: 5 bodova - Test 1 i 2 10 + 5 bodova - Kolokvijum: (2 x 15) 30 bodova - Završni ispit: 50 bodova Ocjena /broj bodova A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60) F < od 50			
Posebne naznake za predmet			Prisustvo vježbama je obavezno.			
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena