

Biotehnički fakultet / RASADNIČARSTVO / ULJARSTVO

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznati studente sa proizvodnjom kvalitetnog maslinovog ulja.
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.
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.	Uticaj 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
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski, kolokvijume i završni ispit
Konsultacije	U dogovoru sa studentima
Opterećenje studenta u casovima	
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	
Ishodi učenja	Nakon položenog ispita student treba da: - Pozna je faktore koji utiču na kvalitet maslinovog ulja, proces prerade ploda masline. - Pozna je 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.