

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Технологија на масти и масла			
2.	Код	ПТБ18И1-4/1, ПТБ28И2,3/1			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	4 година 8 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Д-р Мирјана Боцевска, ред. проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Основи на прехранбеното инженерство (в)			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со технологиите за добивање растителни масла, наменски -модифицирани масти за пекарската и кондиторска индустрија, производи со висока содржина на масти (маргарини, мајонези, намази, чоколада), олеорезини и етерични масла				
11.	Содржина на предметната програма: Значајноста на мастите и маслата за прехранбената, фармацевтската и козметичката индустрија (видови масти и масла и нивен хемиски состав, позначајни суровини за нивно добивање). Технологија на производство на растителни масла - ладно цедени и рафинирани. Производство на специјални наменски-модифицирани масти за пекарската и кондиторската индустрија (хидрогенација, интересерификација, фракциона кристализација). Технологии за производство на производи со висока содржина на масти (маргарин, нискокалорични маргарини, мајонез и сродни намази и преливи, чоколада). Технологии за производство на етерични масла и олеорезини.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење ( подготовка на испит).				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часови			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	30 часови	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	5 часови	
		16.2	Самостојни задачи	5 часови	
		16.3	Домашно учење	50 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Успешно релизирани лабораториски/аудиториски вежби	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	5 бодови		
	17.4	Домашна задача и/или семинарска работа	5 бодови		
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	до 50 бода		5 (пет)	(F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест)	(E)

		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)		
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)		
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)		
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)		
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит	Минимум 12 бодови од активностите 17.2-17.4			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	Задолжителна литература				
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	М. Боцевска	Технологија на масти и масла, интерна скрипта	ТМФ	2003
	2.				
	3.				
22.2	Дополнителна литература				
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	R.D. O'Brien	Fats and Oils Formulating and Processing for Applications, Third ed.	CRC Press, N.York	2009
	2.	E.Dimic	Hladno cegjena ulja	Tehnoski fakultet, Novi Sad	2005