Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Прехрамбено инжењерство

Назив предмета: Специјално млинарство		
Наставник или наставници: др Александар З. Фиштеш		
Статус предмета:Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:10		
Услов:нема		
Циљ предмета: Упознавање са основним карактеристикама дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде као сировине за индустријску прераду. Упознавање са специфичностима савременог технолошког поступака млинске прераде дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде. Дефинисање асортимана финалних и споредних производа прераде наведених жита и могућностима њихове даље индустријске валоризације.		
Исход предмета: Овладавање теоријским основама технолошких поступака и феномена до којих долази током савремене млинске прераде дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде у циљу управљања, контроле и унапређења технолошких поступака прераде.		
Садржај предмета *Теоријска настава* Производња дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде у свету. Основне карактеристике тврде пшенице (Tr.Durum), кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде као сировине за прераду. Специфичности технолошког поступка млинске прераде дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде, контрола технолошког поступка, финални и споредни производи, њихова индустријска валоризација. Правци развоја у индустрији. Трендови у истраживачком раду. *Практична настава* Овладавање селективним коришћењем информација на тему која се обрађује, уз самостално претраживање библиотечких фондова и података доступних на интернету. Селекција расположивих података са посебним освртом на компарацију опречних ставова у оквиру теме. Презентација семинарских радова у писаној форми, коришћењем јасног научно-стручног језика, уз концизно закључивање на бази релевантних података и правилно навођење литературе.		
Препоручена литература 1. Sissons M.J., Abecassis, J., Marchylo B. and Carcea M. (Eds.): *Durum Wheat Chemistry and Technology*, Am.Ass. of Cer. Chem., EaganPress Books and Products, 2012. 2. White P.J., Johnson L.A. (Ed.): *Corn Chemistry and Technology*, 2nd Edition, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2003. 3. Bushuk W. (Ed.): *Rye Production, Chemistry and Technology*, 2nd Edition, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2001. 4. Webster F.H., Wood P.J. (Eds.): *Oats Chemistry and Technology*, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2011. 5. Shewry P.R., Ullrich S.E. (Eds.): *Barley: Chemistry and Technology*, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2014. 6. Champagne E.T. (Ed.): *Rice Chemistry and Technology*, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2004. 7. NIIR Board of Consultants and Engineers: Wheat, Rice, Corn, Oat, Barley and Sorghum Processing Handbook (Cereal Food Technology), Asia Pacific Business Press Inc., 8. Abdel-Aal E., Wood P.J. (Eds.):Specialty grains for food and feed, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2005. 9. Hamaker B.R. (Ed.): Technology of Functional Cereal Products, Woodhead Publishing, 2007.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна настава и коришћење савремених стручних и научних часописа, публикација, интернет претраживача, обрада и селекција валидних информација о различитим режимима складиштења жита,дискусија о њиховој апликативности у индустријској пракси, анализа успешности њихове погонске примене са становишта очувања квалитета жита.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Активност у теоријској настави - 10 поена Семинарски рад 1 – 30 Семинарски рад 2 – 30 Усмени испит – 30		