Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм :	Прехрамбено инжењерство
Назив предмета:	Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице
Наставник:	Александар З. Фиштеш
Статус предмета:	Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране
Број ЕСПБ:	7
Услов:	нема

Циљ предмета

Стицање знања о теоријским основама, савременим уређајима и принципима поставке савременог дијаграма технолошког поступка млинске прераде пшенице.

Исход предмета

Оспособљавање за самосталну или тимску организацију, вођење и контролу савременог технолошког поступка млевења пшенице и решавање практичних проблема применом стечених стручних и научних знања.

Садржај предмета

Теоријска настава

Системи класификације жита; Савремени поступци у фази припреме пшенице за млевење - колор сепаратори и комбиноване машине за чишћење. Предкрупљење пшенице; Уситњавање у фази крупљења и у фази млевења гризева и осевака; Примена осмоваљне столице у технолошком поступку. Савремени аспекти погонске контроле технолошког поступка млевења; Издвајање клице у технолошком поступку млевења пшенице; Нутритивна вредност млинских производа; Екологија и млинска индустрија; Аспекти рационалности савременог технолошког поступка млинске прераде пшенице; Примена стандарда квалитета у млинској индустрији. Правци развоја млинске прераде пшенице.

Практична настава

Лабораторијске вежбе обухватају: упоредну анализу система за класификацију жита, анализу утицаја технолошких, кинематичких и геометријских параметара уситњавања на ефекте млевења жлебљеним и глатким ваљцима, упоредну анализу експерименталних резултата ефаката уситњава у класичном и поступку са осмоваљном столицом, физичко-хемијску карактеризацију пшеничне клице, анализу могућности примене блиске инфрацрвене спектроскопје у погонској контроли, основне аспекте имплементације HACCP система у млину за пшеницу и анализу брашна од целог зрна пшенице

Семинарски рад: Презентација семинарског рада у писаној форми на тему из области коју разматра предмет, коришћењем јасног стручног језика са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.

Литература

1. Posner E.S. and Hibbs A.N.: Производња пшеничног брашна, T-design, Нови Сад, 2001
2. Cereal millers handbook, International Association of Operative Millers, Kansas, 1994
3. Posner ES, Hibbs AN, Wheat Flour Milling. American Association of Cereal Chemists, St.Paul, Minnesota, 2005
4. Cauvain S.P (Editor), Clark R. (Editor): The ICC Handbook of Cereals, Flour, Dough & Product Testing: Methods and Applications 2nd Edition, Destech Pubns Inc., 2017

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:**	3

Методе извођења наставе

Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава, индивидуалне консултације везане за проблеме настале у теориској и практичној настави, лабораторисјке вежбе које укључују рад на инструментима и уређајима специфичним за технологију коју разматра предмет, интерактивне рачунске вежбе.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	30		

Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....