

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b>		Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице	
<b>Наставник:</b>		<a href="#">Александар З. Фиштеш</a>	
<b>Статус предмета:</b>		Изборни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране	
<b>Број ЕСПБ:</b>		7	
<b>Услов:</b>		нема	
<b>Циљ предмета</b>			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ТЕОРИЈСКИМ ОСНОВАМА, САВРЕМЕНИМ УРЕЂАЈИМА И ПРИНЦИПИМА ПОСТАВКЕ САВРЕМЕНОГ ДИЈАГРАМА ТЕХНОЛОШКОГ ПОСТУПКА МЛИНСКЕ ПРАРАДЕ ПШЕНИЦЕ.			
<b>Исход предмета</b>			
Оспособљавање за самосталну или тимску организацију, вођење и контролу савременог технолошког поступка млевења пшенице и решавање практичних проблема применом стечених стручних и научних знања.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Системи класификације жита; Савремени поступци у фази припреме пшенице за млевење - колор сепаратори и комбиноване машине за чишћење. Предкруљење 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.			
<i>Практична настава</i>			
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 спектроскопије у погонској контроли, основне аспекте имплементације НАССР 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.			
<b>Литература</b>			
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).			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 3
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава, индивидуалне консултације везане за проблеме настале у теориској и практичној настави, лабораторијске вежбе које укључују рад на инструментима и уређајима специфичним за технологију коју разматра предмет, интерактивне рачунске вежбе.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	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 испит, презентација пројекта, семинари итд.....			