

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија млинарства			
Наставник: Александар З. Фиштеш			
Статус предмета: Обавезни за студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Стицање стручних и научних знања о технолошким поступцима млинске прераде жита, уређајима, контроли технолошког поступка, принципима складиштења финалних производа и прорачунима у овој области.			
Исход предмета Оспособљавање студената за извршење организационих, производних, развојних и стручних задатака у објектима за млинску прераду жита.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са дијаграмом, основним задацима и уређајима у фази припреме зрна за млевење, формирањем млевних смеша, основама теорије уситњавања чврстих тела, уситњавањем зрна жита, структурно-механичким својствима зрна, уређајима за уситњавање са нагласком на млинске ваљке, параметрима уситњавања, основама теорије просејавања млива и уређајима за просејавање, задацима и уређајима за чишћење крупице, помоћним уређајима у технолошком поступку, компоновањем и хомогенизацијом производа млевења, основама поставке дијаграма млевења жита, пнеуматским транспортом у одељењу млевења, аспирацијом у млину, основама специјалног млинарства, физичким и биохемијским својствима брашна као материјала за складиштење, типовима складишта и технолошко-техничким аспектима складиштења брашна, паковањем и испоруком производа млевења и дијаграмом хомогенизације, складиштења, паковања и испоруке брашна. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе (ДОН) обухватају одређивање садржаја и карактера примеса у зрненој маси, погонску контролу рада основне опреме у млину (млинских ваљака, планских сита и чистилица гриза), одређивање гранулационог састава млива, пробно млевење, пасажну анализу и упознавање са основним методама за одређивање квалитета брашна. Рачунске вежбе (вежбе) обухватају прорачуне ефективности рада и специфичног оптерећења уређаја за сепарацију примеса, кондиционирања зрна, формирања млевних смеша, утицаја параметара уситњавања на ефекте млевења, приноса укупног извода и брашна, кружења млива у поступку, специфичног оптерећења основне опреме у млину, материјалног биланса млевења, формирања типских и наменских брашна, хомогености мешања и пнеуматског транспорта.			
Литература 1. Жежель М.: Технологија и опрема за прераду жита, Научна књига, Београд, 1984 2. Posner E.S. и Hibbs A.N.: Производња пшеничног брашна, T-design, Нови Сад, 2001 3. Фиштеш А. и Тановић Г.: Практикум из Технологије млинарства, Технолошки факултет, Нови Сад, 2014 4. Мартинов М.: Млинске машине и уређаји, Млинпек Завод Нови Сад, Либрацо, Београд, 2009			
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, лабораторијске 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	10	усмени испит	30
колоквијум-и	60		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			