

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице	
Наставник:		Александар З. Фиштеш	
Статус предмета:		Изборни за модул 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			
<i>Теоријска настава:</i> Теоријски основи сепарације примеса, кондиционирања зрна и површинске обраде зрна, савремени поступци и уређаји. Савремени дијаграми припреме пшенице за млевење. Теорија уситњавања и савремени уређаји за уситњавање, предкрупљење, уситњавање у фази крупљења и у фази млевења гризева и осевака, примена осмоваљне столице у технолошком поступку. Теорија просејавања, савремени уређаји за просејавање и шеме просејавања. Основи теорије чишћења крупнице и савремени уређаји. Помоћни уређаји и њихов значај за савремени технолошки поступак млевења пшенице. Савремени дијаграм млевења пшенице. Финални и споредни производи и њихова индустријска валоризација. Контрола технолошког поступка. Аспекти рационалности савременог технолошког поступка млинске прераде пшенице, специфично оптерећење опреме, примена малогабаритне опреме, утрошак енергије у млину, аутоматизација поступка, кондиционирање ваздуха, екологија и млинска индустрија. Примена стандарда квалитета у млинској индустрији. Правци развоја млинске прераде пшенице.			
<i>Практична настава:</i> Лабораторијске вежбе обухватају испитивање утицаја нивоа влажности и структурно-механичких својстава зрна пшенице на ефекте млевења, утицај технолошких, кинематичких и геометријских параметара уситњавања на ефекте млевења жлебљеним и глатким ваљцима.			
<i>Семинарски рад:</i> 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. Pomeranz Y. (Ed.): <i>Wheat Chemistry and Technology Vol I</i> , 3 rd Edition, American Association of Cereal Chemists, Eagan Press Books and Products, 1988.			
4. Pomeranz Y. (Ed.): <i>Wheat Chemistry and Technology Vol II</i> , 3 rd Edition, American Association of Cereal Chemists, Eagan Press Books and Products, 1988.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	-	3	
Студијски истраживачки рад:			
-			
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.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активност у току предавања	5	Усмени испит	50
Урађене и одбрањене вежбе	15		
Семинарски рад	30		