

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Гаврило М. Тановић</b>		
Статус предмета:	Изборни за модул Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>			
СТИЦАЊЕ ЗНАЊА О ТЕОРИЈСКИМ ОСНОВАМА, САВРЕМЕНИМ УРЕЂАЈИМА И ПРИНЦИПИМА ПОСТАВКЕ САВРЕМЕНОГ ДИЈАГРАМА ТЕХНОЛОШКОГ ПОСТУПКА МЛИНСКЕ ПРАРАДЕ ПШЕНИЦЕ. ДЕФИНИСАЊЕ АСОРТИМАНА ФИНАЛНИХ И СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ПРАРАДЕ И УПОЗНАВАЊЕ СА МОГУЋНОСТИМА ЊИХОВЕ ДАЉЕ ИНДУСТРИЈСКЕ ВАЛОРИЗАЦИЈЕ.			
<b>Исход предмета</b>			
ОВЛАДАВАЊЕ ТЕОРИЈСКИМ ОСНОВАМА ТЕХНОЛОШКОГ ПОСТУПАКА И ФЕНОМЕНА ДО КОЈИХ ДОЛАЗИ ТОКОМ САВРЕМЕНЕ МЛИНСКЕ ПРАРАДЕ ПШЕНИЦЕ У ЦИЉУ УПРАВЉАЊА, КОНТРОЛЕ И УНАПРЕЂЕЊА ТЕХНОЛОШКОГ ПОСТУПКА.			
<b>Садржај предмета</b>			
<p><i>Теоријска настава:</i> Припрема пшенице за мљење, теоријски основи сепарације примеса, кондиционирања зрна и површинске обраде зрна, савремени поступци и уређаји. Поставка савремених дијаграма припреме пшенице за мљење. Теорија уситњавања и савремени уређаји за уситњавање, предкрупљење, уситњавање у фази крупљења, уситњавање у фази мљења гризева и осевака, примена осмоваљне столице у технолошком поступку. Теорија просејавања, савремени уређаји за просејавање, савремене шеме просејавања. Основи теорије чишћења крупнице и савремени уређаји. Помоћни уређаји и њихов значај за савремени технолошки поступак мљења пшенице. Поставка савремених дијаграма мљења пшенице. Савремени дијаграми хомогенизације, складиштења, паковања и испоруке производа мљења. Финални и споредни производи млинске прераде пшенице 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. Трендови у истраживачком раду.</p> <p><i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе обухватају испитивање утицаја нивоа влажности и структурно-механичких својстава зрна пшенице на ефекте мљења, утицај технолошких, кинематичких и геометријских параметара уситњавања на ефекте мљења жлебљеним и глатким ваљцима.</p> <p><i>Семинарски рад</i> Презентација семинарског рада у писаној форми на тему из области коју разматра предмет, коришћењем јасног стручног језика и поступности у излагању са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу рада.</p>			
<b>Литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. P. Brennan, J. Teich, P. Erling (Eds.): Manual of Flour and Husk Milling, Agrimedia, 2006. (претплаћен)</li> <li>2. Y. Pomeranz (Ed.): Wheat Chemistry and Technology Vol I, 3<sup>rd</sup> Edition, American Association of Cereal Chemists, Eagan Press Books and Products, 1988.</li> <li>3. Y. Pomeranz (Ed.): Wheat Chemistry and Technology Vol II, 3<sup>rd</sup> Edition, American Association of Cereal Chemists, Eagan Press Books and Products, 1988.</li> <li>4. Y. Pomeranz (Ed.): Advances in Cereal Science and Technology, Volume II-X, American Association of Cereal Chemists, Inc. St. Paul, Minnesota, U.S.A., 1978-1990.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	-
			Остали часови:
			-
<b>Методe извођења наставе:</b>			
Предавања уз употребу видео-бима и интерактивна настава коришћењем најсавременијих софтверских могућности на рачунарима, без обзира на број слушалаца, индивидуалне консултације у вези теоријске и практичне наставе, лабораторијске вежбе које укључују и рад на сложеним инструментима и уређајима специфичним за проблематику коју разматра предмет.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	Поена	<b>Завршни испит</b>	Поена
Активност у току предавања	5	Усмени испит	50
Урађене и одбрањене вежбе	15		
Семинарски рад	30		