

**Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство**

Назив предмета:		Специјално млинарство	
Наставник:		Александар З. Фиштеш	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		нема	
Циљ предмета:			
Упознавање са основним карактеристикама дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде као сировине за индустријску прераду. Упознавање са специфичностима савременог технолошког поступака млинске прераде дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде. Дефинисање асортимана финалних и споредних производа прераде наведених жита и могућностима њихове даље индустријске валоризације.			
Исход предмета:			
Овладавање теоријским основама технолошких поступака и феномена до којих долази током савремене млинске прераде дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде у циљу управљања, контроле и унапређења технолошких поступака прераде.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава:</i> Производња дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде у свету. Основне карактеристике тврде пшенице (Tt.Durum), кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде као сировине за прераду. Специфичности технолошког поступка млинске прераде дурум пшенице, кукуруза, ражи, овса, јечма, пиринча и хељде, контрола технолошког поступка, финални и споредни производи, њихова индустријска валоризација. Правци развоја у индустрији. Трендови у истраживачком раду.			
<i>Студијски истраживачки рад:</i> Овладавање селективним коришћењем информација на тему која се обрађује. Самостално претраживање библиотечких фондова и података доступних на интернету. Селекција података са освртом на компарацију опречних ставова у оквиру теме.			
<i>Семинарски рад:</i> Презентација семинарског рада у писаној форми, коришћењем јасног научно-стручног језика, уз концизно закључивање на бази релевантних података и правилно навођење литературе.			
Препоручена литература			
1. Fabriani G., Lintas C.(Eds.): <i>Durum Wheat Chemistry and Technology</i> , Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 1988.			
2. White P.J., Johnson L.A. (Ed.): <i>Corn Chemistry and Technology</i> , 2 nd Edition, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2003.			
3. Bushuk W. (Ed.): <i>Rye Productivity, Chemistry and Technology</i> , 2nd Edition, Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 2001.			
4. Webster F.H. (Ed.): <i>Oats Chemistry and Technology</i> , Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 1986.			
5. MacGregor A.W., Bhatti R.S. (Eds.): <i>Barley: Chemistry and Technology</i> , Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 1993.			
6. Juliano B.O. (Ed.): <i>Rice Chemistry and Technology</i> , Am.Ass. of Cer. Chem., Eagan Press Books and Products, 1985.			
7. NIIR Board of Consultants and Engineers: <i>Wheat, Rice, Corn, Oat, Barley and Sorghum Processing Handbook (Cereal Food Technology)</i> , Asia Pacific Business Press Inc.,			
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
Методе извођења наставе:			
Интерактивна настава и коришћење савремених стручних и научних часописа, публикација, интернет претраживача, обрада и селекција валидних информација о различитим аспектима тзв. специјалног млинарства, дискусија о њиховој апликативности у индустријској пракси, анализа успешности њихове погонске примене са становишта квалитета финалних производа и рационалности поступка.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у теоријској настави	20	Усмени испит	40
Семинарски рад	40		