

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
<b>Пун назив предмета</b>	ТЕХНОЛОГИЈА ЖИТА И БРАШНА					
<b>Катедра</b>	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>	<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>			
04-1-108-7	обавезан	VII	7			
<b>Наставник/ -ци</b>	др Јасна Мاستиловић, ванредни професор					
<b>Сарадник/ -ци</b>	мр Милан Вукић, виши асистент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>		<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub><sup>1</sup></b>		
<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>S<sub>0</sub></b>
3	0	3	60	0	60	1,33
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 0*15 + 3*15 = 90 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1.33 + 0*15*1.33 + 3*15*1.33 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 90 + 120 = 210 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Савладавањем градива из овог предмета, студент ће: <ol style="list-style-type: none"> <li>Самостално препознавати жита на основу морфолошких карактеристика.</li> <li>Под менторством проводити технолошки поступак припреме, складиштења и поступак мљевења жита и класификовати производе мљевења зрна жита.</li> <li>Схватати биохемијске и микробиолошке процесе за вријеме складиштења.</li> <li>Схватати квалитетна својства пшеничног брашна и улогу појединих сировина, побољшивача, додатака.</li> <li>Бити у могућности да пратити технолошке поступке производње пекарских и тјестеничарских производа.</li> <li>Бити способан да идентификује контролне и критичне контролне тачке у производњи.</li> </ol>					
<b>Условљеност</b>	Нема					
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Увод. Ботаничка припадност, морфолошке карактеристике, производња и коришћење жита.</li> <li>Физичке и хемијске особине зрна и зрнене масе.</li> <li>Стање и процеси у зрну и зрненој маси.</li> <li>Пријем жита, разврставање по квалитету, формирање мешавина искладиштење жита.</li> <li>Мљевање жита. Пшеница као млинска сировина и технолошки процес мљевења.</li> <li>Материјални биланс мљевања. Формирање готових производа, паковање, транспорт брашна.</li> <li>Састојци пшеничног брашна. Фактори квалитета пшеничног брашна, карактеристике брашна према намјени.</li> <li>Помоћне сировине и брашна других житарица у пекарству и тјестеничарству.</li> <li>Практичне могућности утицаја на квалитет пшеничног брашна, побољшивачи, додаци.</li> <li>Технолошки поступци производње хљеба и пецива.</li> <li>Технолошки поступци производње лиснатог пецива.</li> <li>Специфичности и технолошки поступак производње посластичарских производа.</li> <li>Специфичности и технолошки поступак производње тјестеничарских производа.</li> <li>Физичке, хемијске и биохемијске промјене у тијесту и пекарским производима.</li> <li>Безбједност и оцјењивање квалитета пекарских и тјестеничарских производа.</li> </ol>					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>		<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>		
Жежељ, М.	Технологија жита и брашна, Технолошки факултет, Нови Сад		1995	(3-274)		
Ковачевић, М.	Пекарство и посластичарство, Прогрес, Нови Сад		1996	(13-255)		
Демин М	Практикум за анализе жита, брашна, пекарских производа и тестенина Пољопривреди факултет Београд		2012	(0-103)		

<b>Допунска литература</b>				
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>	<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Симовић Ш,Д.	Нутритивна вредност лиснатог пецива, Задужбина Андрејевић и Технолошки факултет у Новом Саду	2012	(0-73)	
Бејаровић Г	Технологија производње тестенина, Тиски цвет, Нови Сад	2001	(1-200)	
Ђаковић, Љ.	Пшенично брашно, Технолошки факултет, Нови Сад	1997	(7-146)	
Cauvain S.	Bread making, Improving quality, CRC Press/Woodhead Publishing, Cambridge, UK	2003	(1-593)	
Нџи, Н. У.	Bakery Products-Science and Technology, Blackwell Publishing Ltd, Oxford, UK	2006	(1-526)	
<b>Обавезе, облици провере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>		<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима		6	6%
	Лабораторијске вјежбе		24	24 %
	колоквијум 1		20	20%
	колоквијум 2		20	20%
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени/ писмени)		30	30%
	УКУПНО		100	100 %
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba			
<b>Датум овјере</b>				