
	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	<i>Студијски модул: Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија		I година студија			
Пун назив предмета	НОВА ДОСТИГНУЋА У ПРОИЗВОДЊИ И ПРERAДИ ЖИТА И БРАШНА					
Катедра	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар	ECTS	
02-2-071-2		изборни		II	6	
Наставник/ -ци	др Јасна Мاستиловић, ванредни професор					
Сарадник/ -ци	мр Милан Вукић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀¹	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
Исходи учења	Након полагања испита из овог предмета, студент ће: <ol style="list-style-type: none"> Моћи да води нове технолошке поступке прераде зрна жита и оптимизације квалитета брашна. Разумијети утицај брашна других зрнастих култура, брашна из других култура на квалитет производа. Моћи развити нове услове складиштења, паковања и транспорта пекарских производа. Моћи анализирати квалитетна својства пшеничног брашна примјеном нових метода. 					
Условљеност	Нема					
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> Трендови у преради брашна, правци истраживања и развоја у преради брашна. Нове технологије млинске прераде. Брзе методе испитивања у преради брашна. Нове технологије оптимизације квалитета брашна. Нове технологије замеса, ферментације, обликовања и печења тијеста. Нове технологије продужења трајности пекарских производа. Брашна других зрнастих култура, брашна из других извора. Нови адитиви и ензимски препарати у преради брашна. Нове додатне сировине у преради брашна. Примјена нуспроизвода у преради брашна. Функционална својства пекарских производа. Развој асортимана пекарских производа. Развој аналитичких метода у преради брашна. Развој емпиријских реолошких испитивања тијеста. Развој фундаменталних реолошких испитивања тијеста. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)		
Cauvain, P.S.	Breadmaking-Improving quality, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK		2012	(1-782)		
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)		
Sun, Da-Wen	Emerging Technologies for Food Processing (Second Edition), Academic Press, LLC, Cambridge, UK		2014	(1-628)		
Kamel B.S., Stauffer C.E.	Advances in Baking Technology, Blackie Academic & Professional, London, UK		1993	(1-399)		

Ђаковић, Љ.	Пшенично брашно, Технолошки факултет, Нови Сад	1997	(7-146)	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	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 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				