

Прилог бр. 3		Предметна програма од прв циклус на студии			
1.	Наслов на наставниот предмет	Мелничарство и технологија на житарки			
2.	Код	ПТБОБИ61			
3.	Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија			
4.	Организатор на студиската програма (единица, односно институт, катедра, оддел)	Технолошко-металуршки факултет Институт за органска технологија			
5.	Степен (прв, втор, трет циклус)	Прв циклус			
6.	Академска година/семестар	3 година 6 семестар	7.	Број на ЕКТС кредити	4
8.	Наставник	Д-р Весна Рафајловска, ред.проф.			
9.	Предуслови за запишување на предметот	Биолошки основи на суровините (п) Технолошки операции 1 (п) Технолошки операции 2 (в) Биохемија 1 (в)			
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со видовите житни култури и нивните својства, со технолошката постапка за мелење на житарките, како и за производство на производи од брашно од житарки				
11.	Содржина на предметната програма: Вовед во мелничарство. Видови житни култури. Хемиски состав, физико-хемиски својства и микробиолошки карактеристики на житарките. Методи за определување на физичко-хемиски карактеристики на житарките. Операции по бербата и складирањето на житарките. Мелење на житарките. Технолошка постапка за добивање одредени видови брашно. Методи за определување на реолошки и хемиски карактеристики на брашно. Производи од брашно. Производство на леб. Производство на специјални видови леб. Производство на тестенини. Производство на лиснато тесто. Производство на тесто за вафли, кекси и сродни производи.				
12.	Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит)				
13.	Вкупен расположив фонд на време	120 часови			
14.	Распределба на расположивото време				
15.	Форми на наставните активности	15.1	Предавања-теоретска настава	30 часови	
		15.2	Вежби (лабораториски, аудиториски), семинари, тимска работа	30 часови (20+10)	
16.	Други форми на активности	16.1	Проектни задачи	10 часови	
		16.2	Самостојни задачи	10 часови	
		16.3	Домашно учење	40 часови	
17.	Начин на оценување				
	17.1.	Тестови	80 бодови		
	17.2.	Семинарска работа/проект (презентација: писмена и усна)	10 бодови		
	17.3.	Активност и учество	10 бодови		
18.	Критериуми за оценување (бодови/оценка)	до 50 бода		5 (пет)	(F)
		од 51 до 60 бода		6 (шест)	(E)

		од 61 до 70 бода	7 (седум) (D)		
		од 71 до 80 бода	8 (осум) (C)		
		од 81 до 90 бода	9 (девет) (B)		
		од 91 до 100 бода	10 (десет) (A)		
19.	Услови за потпис и полагање на завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.4.			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	Задолжителна литература				
22.1	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	В. Рафајловска	Мелничарство и технологија на житарки, интерна скрипта	ТМФ	2011
	2.	Posner S.E., Hibbs A.N.	Proizvodnja pšničnod brašna	T-Design Novi Sad	2001
	3.	Cauvain P. S., Young L. S.	Technology of bread making	Springer Science+Business Media	2007
22.2	Дополнителна литература				
	Ред.број	Автор	Наслов	Издавач	Година
	1.	DiMuzio D. T.	Bread baking	John Wiley & Sons, Inc	2010
	2.	Owens G.	Cereals processing technology	CRC Press	2000