

Прилог бр. 3.35		Предметна програма од прв циклус на студии				
1.	Наслов на наставниот предмет	Мелничарство и технологија на житарки				
2.	Код	БТ6310				
3.	Студиска програма	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	Трета година / четврти семестар	7.	Број на ЕКТС- кредити	5	
8.	Наставник	Д-р Весна Рафајловска, ред. проф.				
9.	Предуслови за запишување на предметот	Биолошки основи на суровините (п) Технолошки операции 1 (в) Биохемија 1 (в)				
10.	Цели на предметната програма (компетенции): Запознавање со видовите житни култури и со нивните својства. Запознавање со технолошката постапка за мелење на житарките. Запознавање со технолошките процеси за добивање производи 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 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: Методи на учење: предавања и вежби, консултации, проектна (домашна, семинарска) задача, домашно учење (подготовка на испит).					
13.	Вкупен расположив фонд на време	150 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 (10+20)		
16.	Други форми на активности	16.1.	Проектни задачи	10 часови		
		16.2.	Самостојни задачи	10 часови		
		16.3.	Домашно учење – задачи	70 часови		
17.	Начин на оценување					
	17.1.	Тестови			80 бодови	
	17.2.	Индивидуална 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)		
		51 x до 60 бода		6 (шест) (E)		

		61 x 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.	Услов за потпис и за полагање завршен испит	Минимум 11 бодови од активностите 17.1 до 17.3			
20.	Јазик на кој се изведува наставата	Македонски			
21.	Метод на следење на квалитетот на наставата	Анонимна анкета на студентите			
22.	Литература				
	22.1.	Задолжителна литература			
		Реден број	Автор	Наслов	Издавач
		Година			
		1.	В. Рафајловска	Мелничарство и технологија на житарки, интерна скрипта	ТМФ
		2011			
	2.	Finnie S. and Atwell A.W.	Wheat Flour	AACC International, Inc., St. Paul, Minnesota, USA	
	2016				
	3.	Zhou W. and Hui H.Y.	Bakery Products Science and Technology	John Wiley & Sons, Ltd, The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, PO19 8SQ, UK	
	2014				
22.2.	Дополнителна литература				
	Реден број	Автор	Наслов	Издавач	
	Година				
	1.	Tehnologija žita i brašna-II	Žeželj M.	Glasi Javnosti, Beograd, Srbija	
2005					
2.	Wheat Flour Milling	Posner S.E. and Hibbs M.A.	AACC International, Inc., St. Paul, Minnesota, USA		
2011					