



Предметна програма

ТТФ - ПБ209 Технологија на жита, леб и пекарски производи

Студиска програма	Прехранбена технологија и биотехнологија
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	2 година
Семестар	Летен семестар
ЕКТС кредити	5 кредити
Наставник	Доцент д-р Викторија Стаматовска
Јазик	Македонски
Цел	Студентите да се стекнат со знаења за житните култури и нивните карактеристики, технолошката постапка на обработка на житарките и производите што можат да се добијат. Исто така да се запознаат со технологијата на производството на леб и одредени пекарски производи.
Содржина	Житни растенија (житарици) и жита – Видови житни растенија. Ботанички особини. Карактеристики на житно зрно. Складирање и чување на жита. Технологија на мелење на жита – Мелничарски производи. Технологија на мелење на пченицата. Специјално мелничарство. Жита - суровини за добивање на скроб. Технологија на скроб. Пекарство. Суровини во пекарството. Технологија на производство на леб. Видови на леб. Стареење на лебот. Болести на лебот. Процеси на производство на различни пекарски производи. Тестенини. Одредување на параметрите на квалитет.
Материјал за учење	email: stamvikima@gmail.com ; viktorija.stamatovska@uklo.edu.mk

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби (Теренска настава)
1	Воведно предавања. Житни растенија (житарици) и жита Видови житни растенија. Ботанички особини.	Запознавање со начините за одредување на параметри на квалитет на жито (Органолептички, физички и хемиски испитувања)
2	Краќеристики на житното зрно (Облик и големина; Анатомска градба; Хемиски состав)	Запознавање со начините за одредување на параметри на квалитет на брашно (Органолептички, физички и хемиски испитувања)
3	Складирање и чување на житата – Состојби и процеси во зрното и зрнестата маса.	Реолошки испитувања на тесто (фаринограф, екстензограф)
4	Подготовка на житото за складирање. Складирање на житото.	Реолошки испитувања на тесто (амилограф и алвеограф)
5	Технологија на мелење на житото – Мелничарски производи. Технологија на мелење на пченицата.	Теренска настава -Посета на млинара
6	Специјално мелничарство. Мелење на 'рж; пченка, соја, јачмен.	Основни материјални биланси од тех. на производство на леб. Пресметки на материјални биланси
7	Жита како суровини за добивање на скроб. Технологија на скроб.	Пресметки на материјални биланси
8	Пекарство (Вовед). Суровини во пекарството – Основни суровини во пекарството. Помошни (дополнителни) суровини.	Пресметки на материјални биланси
9	Технологија на производство на леб (1 дел)	Теренска настава-Посета на пекара
10	Технологија на производство на леб (2 дел). Видови на леб. Стареење на лебот. Болести на лебот.	Запознавање со начините за одредување на параметри на квалитет на леб и другите пекарски производи
11	Готови пекарски производи. Процеси на производство на различни пекарски производи (1 дел).	Сензорно оценување на леб
12	Процеси на производство на различни пекарски производи (2 дел). Тестенини.	Сензорно оценување на пецива
13	Презентација на семинарски.	Одредување на параметри на квалитет на тестенини