

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

UVOD U PREHRAMBENO PROCESNO INŽENJERSTVO

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Hidromehaničke operacije, Toplinske i difuzione operacije

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

6

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

2

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

1

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

dr.sc. Zehrudin Osmanović, vanr. prof.

13. E-mail nastavnika:

zehrudin.osmanovic@untz.ba

14. Web stranica:

untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Produbljivanje ranije stečenih znanja iz oblasti prehrambenog inženjerstva i upoznavanje sa najnovijim tehnikama u prehrambeno-procesnom inženjerstvu.

16. Ishodi učenja:

Studenti preddiplomskog studija će steći potrebna znanja o operacijama i procesima u prehrambenoj industriji (mehaničkim, fizikalnim, termičkim, kemijskim, enzimskim i fermentacijskim procesima) i znanja iz specifičnih procesa, valcanje, končiranje, temperiranje...). Znanja stečena kroz ovaj kolegij omogućiti će im izradu te potpunu interpretaciju materijalnog i energetskog bilansa raznih procesa u prehrambenoj industriji.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Razvoj procesno-prehrambenog inženjerstva. Dizajn procesa u prehrambenom inženjerstvu. Hidromehanički procesi u proc. preh. inženjerstvu. Toplinske operacije. Izmjenjivači topline u industriji. operaciia hlađenja i mržnjenja. isparavanje. Termalno precesuiranje hrane. Pasterizacija. Sterilizacija. Difuzione operacije u prehrambenom inženjerstvu. Ekstrakcija. Destilacija. Kristalizacija. Matematsko modeliranje procesa.

18. Metode učenja:

- predavanja,
- izrada samostalnih projektnih zadataka
- izrada timskih projektnih zadataka

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Predispitne obaveze:

Test br.1	30 bodova
Test br.2	30 bodova
Aktivnost na nastavi	5 bodova
Individualni projekt	10 bodova
Timski projekt	5 bodova
Ispitne obaveze	
Završni ispit	20 bodova

20. Težinski faktor provjere:

Testovi na predispitnim obavezama moraju imati najmanje 50 % bodova.

Prisustvo predavanjima je obavezujuće za sve studente.

bodovi	ocjena
0-53	5
54-63	6
64-73	7
74-83	8
84-93	9
94-100	10

21. Osnovna literatura:

Z.Herceg, Z.Osmanović, (2015), PROCESNO-PREHRAMBENO INŽENJERSTVO, Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru, Mostar, (knjiga u izradi).

Z.Herceg, Procesi u prehrambenoj industriji, Plejada, 2011.R.

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:**

2015/2016

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV: