

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

UVOD U PREHRAMBENO PROCESNO INŽENJERSTVO

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**3. Ciklus studija:**

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

3

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

-

7. Ograničenja pristupa:

.

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

12. Odgovorni nastavnik:

prof. dr. sci. Gordan Avdić

13. E-mail nastavnika:

gordan.avdic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Ciljevi kursa su da studenti ovladaju osnovnim znanjima iz prehrambenog procesnog inženjerstva. Pri tome studenti uče prepoznavanje i definiranje problema iz ove oblasti, koje će im omogućiti pripremu za složeniju tematiku u savladavanju gradiva predmeta iz oblasti procesnog inženjerstva u narednim ciklusima studija.

16. Ishodi učenja:

Znanje i razumijevanje problema, inženjerska analiza problema, inženjerski pristup rješavanja problema, istraživanja u području prehrambenog inženjerstva, inženjerska praksa.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Prehrambena tehnologija. Nauka o hrani. Definicije i pojmovi u prehrambenom procesnom inženjerstvu. Pojam procesa u prehrambenoj industriji. Fizičke veličine i jedinice u prehrambenom inženjerstvu. Fizička i termofizička svojstva. Principi teorije sličnosti i modeliranje u prehrambenom inženjerstvu. Osnove automatike u prehrambenim procesima. Analiza i simulacija prehrambenih procesa.

18. Metode učenja:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, tehnika aktivnog učenja uz aktivno učešće i diskusije studenata, laboratorijske vježbe na računarima.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Nakon polovine semestra studenti pismeno polažu test (prvi međuispit) koji obuhvata do tada obrađenu tematiku sa predavanja i vježbi. Test se sastoji od esejskih zadataka. Svaki tačan odgovor boduje se sa 20 bodova. Nakon završetka semestra studenti pismeno polažu test (drugi međuispit) koji obuhvata obrađenu tematiku sa predavanja i vježbi. Test se sastoji od zadataka višestrukog izbora. Svaki tačno urađen zadatak boduje se sa 20 bodova. Oba testa polažu svi studenti na predmetu istovremeno čime je postignuta ujednačenost nivoa znanja koje se testira, kao i uslovi pod kojima student polaže ispit. Završni ispit je usmeni. Na završnom ispitu student odgovara na 5 pitanja iz programa nastavnog predmeta obrađenog na predavanjima i vježbama. Svaki tačan odgovor boduje se sa 10 bodova. Završni ispit se može položiti ukoliko student osvoji 26 bodova. Maksimalan broj bodova koji student može ostvariti na usmenom ispitu je 50.

20. Težinski faktor provjere:

Ocjena na ispitu zasnovana je na ukupnom broju bodova koje je student stekao ispunjavanjem predispitnih obaveza i polaganjem ispita, a prema kvalitetu stečenih znanja i vještina, i sadrži maksimalno 100 bodova, te se utvrđuje prema slijedećoj skali (bodovi):

Prisutnost na predavanjima 3

Prisutnost na vježbama 4

Aktivnost studenta 3

Testovi 40

Ukupno predispitne obaveze 50

Završni ispit 26-50

21. Osnovna literatura:

Miličević, D., Avdić, G. Prehrambeno procesno inženjerstvo, In scan, 2017.

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

Lovrić, T. Procesi u prehrambenoj industriji, Hinus, 2003.

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

2019/20.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

13.09.2019