

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:

dr. sci. Edisa Papračanin, docent

13. E-mail nastavnika:

edisa.papracanin@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:

Prezentacija Syllabusa. Osnovni pojmovi: prehrambena tehnologija, prehrambeno inženjerstvo, nauka o hrani. Pojam procesa u prehrambenoj industriji. Fizičke veličine i jedinice u prehrambenom inženjerstvu. Fizička i termofizička svojstva hrane. Principi teorije sličnosti i modeliranje u prehrambenom inženjerstvu. Analiza i simulacija abiotskih i anabiotskih procesa konzerviranja hrane.

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 7 sedmica, provjera znanja kroz test 1. U drugom dijelu semestra studenti izrađuju programski zadatak/seminarski rad. Test se sastoji od 1 zadatka i 10 teoretskih pitanja. Zadatak je bodovan sa 10 bodova, a svako pitanje 1 bod. Maksimalan broj bodova na testu je 20. Broj bodova koji nosi programski zadatak je 20. Završni/popravni ispit se sastoji od 2 zadataka, od kojih je svaki bodovan sa 10 bodova i 10 teoretskih pitanja, od kojih je svako pitanje bodovano sa 3 boda. Maksimalan broj bodova na završnom ispitu je 50. Provjere na testu/programskom zadatku priznaju se ukoliko je postignuti rezultat pozitivan nakon svake pojedinačne provjere i iznosi najmanje 50% ukupno predviđenog i/ili traženog znanja i vještina. Za test student na raspolaganju ima 90 minuta. Za završni ispit student ima na raspolaganju 150 minuta. Testov i završni/popravni ispit se polažu pismeno.

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

Test 20

Programski zadatak 20

Završni ispit 50

21. Osnovna literatura:

Ibarz, A., & Barbosa-Cánovas, G. V. (2002). Unit operations in food engineering. CRC press.

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

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

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

2023/24.

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

28.03.2023