

Naziv kolegija	MODELIRANJE I OPTIMIRANJE U PREHRAMBENOM INŽENJERSTVU		
Šifra		Status kolegija	izborni
Studij	Doktorski studij		
Semestar	III		
Nositelj kolegija	Dr. sc. Elvis Ahmetović, redovni profesor		
Suradnici na kolegiju	Dr. sc. Nidret Ibrić, docent		
Sadržaj kolegija	Principi dizajniranja i optimizacije prehrambenih procesa. Kompjutersko potpomognuti alati za dizajniranje i optimizaciju različitih procesa u prehrambenoj industriji (procesii grijanja, hlađenja, smrzavanja, isparavanja, dehidratacije, toplinsko procesiranje hrane, procesi prenosa mase).		
Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)	Sticanje opštih i specifičnih znanja u vezi modeliranja, dizajniranja i optimizacije različitih procesa u prehrambenoj indistriji.		
Nastava	Predavanja	Seminari	Vježbe
sati/sedmično			
ukupno	12		
Način polaganja ispita	Seminarski rad, usmena odbrana rada		
Bodovi	5	Jezik	
Obavezna literatura	<ol style="list-style-type: none"> 1. Z. B. Maroulis, G. D. Saravacos, Food Process Design. Marcel Dekker, Inc, New York, 2003. 2. S. Yanniotis, Solving problems in food engineering, Springer Science+Business Media, LLC., New York, 2008. 		
Preporučena literatura	<ol style="list-style-type: none"> 1. F. Erdogdu, Optimisation in food engineering. CRC Press, Taylor & Francis Group, New York, 2008. 2. L. T. Biegler, I. E. Grossmann i A. W. Westerberg: Systematic methods of chemical process design, Prentice-Hall, New Jersey, 1997. 		