

Biotehnički fakultet / AGROBIZNIS I RURALNI RAZVOJ / PREHRAMBENO INŽENJERSTVO

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje teorijskih i praktičnih znanja iz oblasti prehrambenog inženjerstva. Studenti će biti upoznati sa fizičko-hemijskim sastavom prehrambenih proizvoda, sirovinama, pakovanjem i skladištenjem proizvoda, mašinama i opremom, različitim tehnikama i tehnologijama iz područja prehrambenog inženjerstva.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Klasifikacija prehrambenih proizvoda.
I nedjelja, vježbe	Klasifikacija tehnika i tehnologija u prehrambenom inženjerstvu.
II nedjelja, pred.	Prehrambeni proizvodi i osnovni sastojci.
II nedjelja, vježbe	Fizičko-hemijska svojstva i promjene sastojaka hrane tokom proizvodnje.
III nedjelja, pred.	Pomoćne sirovine i pomoćne materije u prehrambenoj industriji.
III nedjelja, vježbe	Kvalitet prehrambenih proizvoda i zakonska regulativa.
IV nedjelja, pred.	Tehnološke operacije u proizvodnji hrane.
IV nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u proizvodnji hrane.
V nedjelja, pred.	Ambalaža i pakovanje prehrambenih proizvoda.
V nedjelja, vježbe	Metode u kontroli kvaliteta hrane.
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VI nedjelja, vježbe	Posjeta pogonima za proizvodnju hrane.
VII nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije vina.
VII nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u proizvodnji vina.
VIII nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije pića (piva, bezalkoholnih i alkoholnih pića).
VIII nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u tehnologiji pića (piva, bezalkoholnih i alkoholnih pića).
IX nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije ulja i masti.
IX nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u tehnologiji ulja i masti.
X nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije pekarskih proizvoda i tjestenina.
X nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u konditorskoj tehnologiji.
XI nedjelja, pred.	Osnovi konditorske tehnologije.
XI nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u tehnologiji prerade voća i povrća.
XII nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije prerade voća i povrća.
XII nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u tehnologiji žita i brašna.
XIII nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XIII nedjelja, vježbe	Posjeta pogonima za proizvodnju hrane
XIV nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije mlijeka.
XIV nedjelja, vježbe	Mašine i oprema u proizvodnji mlijeka.
XV nedjelja, pred.	Osnovi tehnologije mesa.
XV nedjelja, vježbe	Osnovi tehnologije mesa.
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, kolokvijume i završni ispit.
Konsultacije	U dogovoru sa studentima jedan sat nedeljno.
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Studenti će dobiti štampani materijal. Ostala literatura: 1. Paunović R., Daničić M. (1967): Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića, Zadruga knjiga, Beograd 2. Baras, J. (1982): Prehrambena

	tehnologija, Školska knjiga, Beograd 3. Cvijović S., Končar-Djurdjević S., Cvijović R. (2000): Mašine, aparati i operacije, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Beograd 4. Ljubisavljević M. (1987): Prehrambeni proizvodi i pića, Privredni pregled, Beograd
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Prisustvo i aktivnost na času: 5 bodova Seminarski rad: 5 bodova Kolokvijum: (2 x 20) 40 bodova Završni ispit: 50 bodova Ocjene i poeni: : A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50
Posebne naznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	Nakon što student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Usvoji teorijska i praktična znanja o tehnološkim procesima u različitim prehrambenim tehnologijama; - Usvoji znanja o prehrambenim proizvodima, sirovinama i aditivima u proizvodnji hrane. - Usvoji teorijska znanja o vrstama i načinu rada različitih mašina i opreme u proizvodnji hrane; - Primijeni inženjerski pristup u definisanju i realizaciji tehnoloških procesa u prehrambenoj tehnologiji.