

Biotehnički fakultet / AGROBIZNIS I RURALNI RAZVOJ / PREHRAMBENO INŽENJERSTVO

Naziv predmeta:	PREHRAMBENO INŽENJERSTVO			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13399	Obavezan	3	6	3+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	AGROBIZNIS I RURALNI RAZVOJ			
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.			
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.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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.					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
6 kredita x 40/30=8 sati i 0 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 3 sat(a) i 0 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 8 sati i 0 minuta x 16 =128 sati i 0 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 8 sati i 0 minuta x 2 =16 sati i 0 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 6 x 30=180 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 36 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 128 sati i 0 minuta (nastava), 16 sati i 0 minuta (priprema), 36 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
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.			
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., Cvijovic 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						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena