# 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 Papraćanin, 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 omogučiti 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 abiotičkih i anabiotičkih 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:**

1. Miličević, D., Avdić, G. Prehrambeno procesno inženjerstvo, Tuzla, In scan, 2017.
2. Herceg, Z. Procesi u prehrambenoj industriji : prehrambeno-procesno inženjerstvo 1, Zagreb, Plejada, 2011.

**22. Internet web reference:**

**23. U primjeni od akademske godine:**

2023/24.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

18.09.2024