

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Савремени правци у пројектовању технолошких процеса</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Љубинко Б. Левић</b>		
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>			
СТИЦАЊЕ НЕОПХОДНОГ ЗНАЊА И ВЕШТИНА ЗА САМОСТАЛНО ПРОЈЕКТОВАЊЕ ТЕХНОЛОШКИХ ПРОЦЕСА У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ.			
<b>Исход предмета</b>			
ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА НАУЧНИ И СТРУЧНИ РАД НА ОСАВРЕМЕЊАВАЊУ, УСАВРШАВАЊУ И ОПТИМИЗАЦИЈИ ТЕХНОЛОШКИХ ПРОЦЕСА У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Дефинисање различитих технолошких процеса у прехранбеној индустрији, технолошко-хемијски и термо-технички параметри значајни за поједине технолошке процеса, технолошко-машинске карактеристике појединих уређаја			
<i>Практична настава:</i>			
Семинарски рад који се израђује на основу конкретних технолошко-техничких параметара, експерименталних резултата и одговарајућих компјутерских програма. У раду ће се дати и комплетан технолошко-хемијски прорачун одређеног технолошког процеса.			
<b>Литература</b>			
1. Lj. Lević: Projektovanje tehnoloških procesa, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 2000. 2. F. Šef, Z. Olujić: Projektiranje procesnih postrojenja, Kemija u industriji, Zagreb, 1988. 3. Coulson & Richardson`s: Chemical Engineering, Vol. 6, Chemical Engineering Design, Oxford, 1998.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови:
Предавања: 3	Вежбе: 3	Други облици наставе: –	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивни рад, примарно у оквиру практичне наставе. Усмеравање студената на самостално решавање постављене проблематике (израда семинарског рада), након претходног дефинисања оквира и главних праваца решавања одређеног техничко-технолошког проблема савременим компјутерским методама прорачуна.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у току предавања	5	Писмени испит	30
Похађање и ангажовање ба вежбама	5	Усмени испит	30
Семинарски рад	30		