

**ПЛАН НАСТАВНИХ АКТИВНОСТИ
ЗА ЛЕТЊИ-ЗИМСКИ СЕМЕСТАР ШКОЛСКЕ 2017/18. ГОДИНЕ**

Одсек		Студијски програм	
Наставни предмет	Технологије хлађења, смрзавања и сушења прехранбених производа		
Шифра предмета		Година студија	3
Звање, име и презиме наставника		мр Драгомир Аћимовић	

Наставна тема	НАЗИВ НАСТАВНЕ ТЕМЕ
1	Увод. Улога предметних процеса у обради и чувању хране. Услови обраде и чувања хране.
2	Хлађење и смрзавање. Теоријске основе хлађења и смрзавања. Карактеристике прехранбених материјала. Припрема материјала.
3	Хлађење и смрзавање. Услови при обради, хлађењу и смрзавању и чувању материјала.
4	Хлађење и смрзавање. Хладњаче. Планирање капацитета и димензија објекта. Основни архитектонско грађевински делови. Основни делови инсталације.
5	Хлађење и смрзавање. Хладњаче. Димензионисање расхладног капацитета.
6	Хлађење и смрзавање. Хладњаче. Димензионисање расхладног капацитета. Димензионисање инсталације.
7	Хлађење и смрзавање. Хладњаче. Услови рада и одржавања.
8	Хлађење и смрзавање. Транспорт и чување обрађених материјала након изласка из хладњаче.
9	Сушење. Теоријске основе процеса сушења. Радни агенс. Апсолутна и релативна влажност радног агенса.
10	Сушење. Карактеристике влажних материјала.
11	Сушење. Апсолутна и релативна влажност материјала. Статика сушења.
12	Сушење. Кинетика сушења. Избор типа процеса сушења.
13	Сушење. Термички прорачун сушаре. Топлотни биланс. Материјални биланс. Проток агенса сушења.
14	Сушење. Типови сушара. Конвективне сушаре: коморне, тунелске, тракасте, шахтне. Контактне сушаре.
15	Сушење. Основни делови сушаре. Услови рада и одржавања сушаре. Услови чувања и транспорта обрађених материјала.