

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b> Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
<b>Пун назив предмета</b>	ОРГАНСКА ХЕМИЈСКА ТЕХНОЛОГИЈА II					
<b>Катедра</b>	Катедра за хемијске технологије, Технолошки факултет					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>	<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>			
04-1-059-8	обавезни	VIII	7			
<b>Наставник/ -ци</b>	Др Војислав Алексић, ванр.проф.					
<b>Сарадник/ -ци</b>	Др Зоран Петровић, доцент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>		<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub><sup>1</sup></b>		
<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>П</b>	<b>АВ</b>	<b>ЛВ</b>	<b>S<sub>0</sub></b>
3	1	2	60	20	40	1,33
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 1*15 + 2*15 = 90			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1,33 + 1*15*1,33 + 2*15*1,33 = 120			
Укупно оптерећење предмета 90+120=210 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стиче основна знања из технологија производа на бази природних сировина, основа конзервисања, фармацеутске и козметичке индустрије, као и средстава за његу и заштиту биља.</li> <li>2. Овладава материјалним и енергетским билансом поменутих технологија.</li> <li>3. Стиче вјештине у контроли и управљању оптималним параметрима датих технолошких процеса.</li> <li>4. Стиче сазнања о методама за карактеризацији сировина и производа наведених технологија.</li> <li>5. Овладава симулацијом процеса у лабораторијским условима</li> </ol>					
<b>Условљеност</b>						
<b>Наставне методе</b>	Предавања, експерименталне вјежбе, аудиторне вјежбе, семинарски рад, посјете индустријским постројењима					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Увод у органску хемијску технологију II Сировине и производи органске хемијске технологије. Еколошки аспекти.</li> <li>2. Процеси прераде дрвета (дрвени угаљ, сува дестилација дрвета, брикет и пелет, термо дрво).</li> <li>3. Технологија целулозе (сулфитни и сулфатни поступци). Карактеризација и примјена целулозе.</li> <li>4. Технологија деривата целулозе (нитроцелулоза, карбоксиметилцелулоза, остали деривати) и папира (основна својства и врсте папира, технолошки процеси производње и примјене папира, картона и лепенке).</li> <li>5. Технологија текстилних влакана (Појам и својства текстилних влакана, природна влакна, хемијска влакна и њихова подјела, влакна од природних полимера, влакна од природних модификованих полимера, влакна од синтетичких полимера, неорганска хемијска влакна).</li> <li>6. Технологија прераде коже (структурни и хемијски састав, поступци конзервисања сирове коже, припрема коже за штављење, средства за штављење, дорада и конфекционисање уштављене коже).</li> <li>7. Технологија скроба (структура и хемијски састав, основне фракције, поступци раздвајања фракција, производња скроба из кукуруза и кромпира, хидролиза скроба и производи хидролизе, производи модификације скроба).</li> <li>8. Технологија шећера (структура, хемијски састав и подјела угљених хидрата, основне и помоћне сировине за производњу шећера, опис технолошког процеса производње сировог дифузног сока, поступци рафинације сировог шећера, споредни производи производње шећера, примјена сахарозе).</li> <li>9. Технологија природних уља и масти (структура и састав, сировине за добијање уља, припрема уљарица за производњу, поступци производње, рафинација сировог уља, границе и подручје експлозивности, превентивне мјере заштите од пожара, споредни производи у производњи јестивих уља, структура и производња биљних и анималних масти, хидролиза, хидрогенација и сапонификација масти и уља).</li> <li>10. Технологија врења (опште о врењу као биохемијском процесу, ферментабилне сировине, алкохолно врење, производња етанола из биолошког материјала, дестилација, споредни производи).</li> <li>11. Технологија пива (основне и помоћне сировине, производња слада, производња сладовине,</li> </ol>					

	<p>остале фазе производње пива).</p> <p>12. Технологија безалкохолних пића (опште о безалкохолним пићима, подјела безалкохолних пића, производња природне минералне воде, производња свих врста воћних сокова и напитака, употреба заслађивача, поступци конзервације воћних сировина).</p> <p>13. Основи фармацеутске и козметичке технологије (појам лијекова, поступак производње лијекова у таблетама и капсулама, технолошки поступци производње ацетилсалицилне киселине, појам средстава за допуњавање, галенски препарати, тинктуре, инстант производи, појам козметологије, производња неких препарата за његу тијела и уљепшавање).</p> <p>14. Основе технологије конзервације (значај конзервације намирница, основни узроци кварења намирница, основни принципи и поступци конзервације, конзервације хемијским путем, биолошко конзервације).</p> <p>15. Технологија производње средстава за заштиту и његу биља (поступци исхране и његе биља, основни појмови уношења хранљивих материја, јединична, сложена и фолијарна ђубрива, потребе заштите биљака, врсте пестицида, поступак производње течних пестицида, начин употребе и мјере заштите).</p>			
<b>Обавезна литература</b>				
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>	<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Сададиновић, Ј.	Органска технологија, Арс графика, Тузла	2008.	155-211,355-463, 512-545	
Илишковић, Н.	Органска хемијска технологија, Свјетлост, Сарајево	1992.	99-197, 228-286,	
Лучић, Р.	Производња јаких алкохолних пића, Нолит, Београд	2001.		
Петровић, З., Дугић, П., Алексић, В.	Физичко-хемијска испитивања у процесима органске индустрије, Технолошки факултет Зворник	2011.		
<b>Допунска литература</b>				
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>	<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Јовановић, Р.	Основи науке о влакнима , Грађевинска књига, Београд	1988.		
Раљић-Попов, Ј.	Технологија шећера и скроба, Пољопривредни факултет Београд	2009		
Јухас, Е.	Методe конзервације прехрамбених производа, Технолошки факултет Нови Сад	1987		
Вулета, Г.	Козметологија, Наука, Београд	1994		
<b>Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>		<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/ вјежбама		6	6%
	колоквијум 1		14	14%
	колоквијум 2		14	14%
	колоквијум 3		10	10%
	лаб. вјежбе		20	20%
	Семинарски рад		6	6%
Завршни испит				
завршни испит		30	30%	
УКУПНО		100	100 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba			
<b>Датум овјере</b>				