

1.	Наставен предмет	ИНДУСТРИСКИ СУШИЛНИЦИ	
2.	Шифра	4M32TI01	
3.	Студиска програма	ТИ	
4.	Семестар (изборност)	летен (X)	
5.	Цели на предмет	<i>Изучување на теоретските и практичните достигнувања во областа на сушењето на храна</i>	
6.	Оспособен за (компетенции)	<i>Избор, проценување и усовршување на сушилници за храна</i>	
7.	Услов за запишување на предметот		
8.	Основна литература (до 3 наслови)	1. Мојсовски А.(1994). Индустриски сушилници, Машински факултет-Скопје, интерно издание, 2. Mijumdar, S. A. (Ed.).(1995). Handbook of industrial drying, Marcel Dekker, New York, U.S.A..	
9.	Број на кредити:	5	
10.	Вкупен расположив фонд на време	5 ECTS x 30 саати = 150 саати	
11.	Распределба на расположивото време	30 + 20 + 74 + 4 + 8 + 14 = 150 саати	
	11.1.	ПТН - Теоретска настава (15 x 2)	30 саати
	11.2.	АВ - Аудиторни вежби, консултации, видео проекции, интернет часопи часописи часописи, интернет.	20 саати
	11.3.	СУ- Самостојно учење	74 саати
	11.4.	ТПЗ - Проверка на знаење со 2 теста (2x2 саати) Секој студент самостојно го решава тестот кој содржи до 10 прашања и до 3 задачи	4 саати
	11.5.	ТН - Теренска настава	8 саати
	11.6.	СЗ - Самостојно решавање на седум задачи	14 саати
12.	Оценување	10 + 70 + 20 = 100 бода	
	12.1.	Посетеност на предавања до 10 бода	10 бода
	12.2.	2 теста до 70 бодови (2 x 35 бода)	70 бода
	12.3.	7 задачи (6x3 + 1x2 бода)	20 бода
	Студентот мора да освои најмалку по 30% од предвидените бодови на секој од тестовите.	Оценки:	
		од 50 до 60 бода	6 (шест)
		од 61 до 70 бода	7 (седум)
		од 71 до 80 бода	8 (осум)
		од 81 до 90 бода	9 (девет)
		над 90 бода	10 (десет)
13.	Услов за потпис и формален испит	<i>реализирани активности 11.2, 11.5 и 11.6.</i>	

не де ла	Предавања - теоретска настава		Аудиториски вежби		Лабораториски вежби и теренска настава	
	саати	тема	саати	тема	саати	тема
I.	2	Основни поими и билансирање	2	i-x дијаграм		
II.	2	i-x дијаграм	2	Едностепенено сушење		
III.	2	Сушење со димни гасови	2	Повеќестепено сушење		
IV.	2	Рамнотежно однесување на материјалот што се суши	2	Рециркулационо сушење		
V.	2	Промена на содржаната влага во материјалот	2	Сушење со димни гасови		
VI.	2	Моделирање на сушилница	2	Рамнотежни криви		
VII.	2	Симулација и контрола на работата на сушилница	2	Криви на сушење		
VIII.	2	Облик на сушилница	2	Прв тест на материјалот од I до VII недела		
IX.	2	Процеси на сушење	2	Сушење на жита		
X.	2	Конвективни сушилници	2	Сушење на зеленчук		
XI.	2	Допирни сушилници	2	Сушење на овошје		
XII.	2	Вакуум сушилници			2	Работа во лабораторија
XIII.	2	Сушење на храна - жита			2	Посета на објект
XIV.	2	Сушење на храна - зеленчук			2	Работа во лабораторија
XV.	2	Сушење на храна - овошје			2	Посета на објект
XVI.			2	Втор тест на материјалот од VIII до XV недела		
XVII.						
XVIII.						
XIX.						
XX.						
	30		24		8	

Задача 1	Едностепенено сушење.	печатена форма
Задача 2	Повешестепенено сушење	печатена форма
Задача 3	Рециркулационо сушење	печатена форма
Задача 4	Сушење со димни гасови	печатена форма
Задача 5	Рамнотежни криви	печатена форма
Задача 6	Криви на сушење	печатена форма
Задача 7	Сушење на жита	печатена форма