

Obvezna literatura	1. S. Balbino (2015) Tehnološko projektiranje (interna skripta), Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. 2. M. Pleština, S. Neđeral (2014) Projektiranje tehnološkog procesa. U: Uvod u sigurnost hrane (Krulec, A., ured.) Inštitut za sanitarno inženirstvo Slovenija i Komora sanitarnih inženjera Slovenije.
Dopunska literatura	1. A. Lopez-Gomez, G.V. Barbosa-Canovas, Food Plant Design (Food Science and Technology), Marcel Dekker, 2005, str. 1-28; 153-194; 231-282; 299-372. 2. Z. B. Maroulis, G. D. Saravacos, Food Process Design (Food Science and Technology), Marcel Dekker, 2003, str. 17-67.
Način provjere ishoda učenja	A. Maksimalni broj bodova po vrstama aktivnosti: 1. parcijalni ispit 30 2. parcijalni ispit 30 Tehnološki projekt 40 Ukupno 100 B. Parcijalni ispiti Oslobođenje od izlaska na ispit stječe se samo u slučaju položena oba parcijalna ispita. Ako student ne položi predmet putem parcijalnih ispita na ispitnom roku se polaže cijelo gradivo. C. Tehnološki projekt U sklopu vježbi (uz nadzor nastavnika) i samostalnih zadataka studenti će izraditi tehnološki projekt manjeg objekta za proizvodnju prehrambenih proizvoda. 3. Formiranje ocjene: vrlo dobar (4) $\geq$ 90 % izvrstan (5)
Završni / Diplomski rad	Da