



OBRAZAC ZA REGISTRACIJU KURSA

Nastavnik	Milan Nikolić
Univerzitet	Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet u Čačku
Kurs	Projektovanje i optimizacija rashladnih postrojenja u prehrambenoj industriji
Grupa	Srednje poljoprivredne škole
Tip	online
Trajanje	2 dana - 16 časova
Opis	U svim oblastima prehrambene industrije primenjuju se rashladna postrojenja. Rashladna postrojenja su kompleksni i skupi termoenergetski sistemi, pa je stoga bitno za svakog prehrambenog tehnologa da razume osnovne principe rada ovih uređaja, a takođe i da bude sposoban da projektuje rashladno postrojenje i da na osnovu kapaciteta postrojenja izabere opremu koja će biti efikasna da zadovolji zahtevane tehnološke parametre, a sa druge strane da bude i ekonomski prihvatljiva.
Sadržaj	Kurs će obuhvatiti teoretska i praktična iskustva o principima rada rashladnih postrojenja, kao i najnovije trendove u ovoj oblasti. Polaznici će proširiti saznanja o materijalnim i energetskim bilansima u rashladnim postrojenjima, opremi koja se upotrebljava u rashladnim postrojenjima, vrstama izolacionih materijala, automatizaciji opreme u rashladnim postrojenjima, kondicioniranju vazduha u rashladnim sistemima i načinima zamrzavanja pojedinih prehrambenih proizvoda.
Ciljevi	<ol style="list-style-type: none">1. Sticanje znanja o značaju rashladnih postrojenja u prehrambenoj industriji sa aspekta čuvanja i konzervisanja hrane i o načinima unapređenja rada rashladnih postrojenja;2. Doprinos razvoju kompetencije samostalnog projektovanja rashladnih postrojenja;3. Doprinos razvoju kompetencije polaznika za korišćenje online kurseva.
Aktivnosti	Učesnici će tokom krusa biti aktivni na rešavanju zadataka sastavljenih na bazi dostupnih činjenica. Aktivnosti će se odvijati po predhodno navedenim nastavnim jedinicama.
Materijal	Računarska oprema, mogućnost upotrebe interneta.