

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:		Функционална и нова храна	
Наставник:		Наталија Р. Џинић	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим достигнућима из производње функционалне и нове хране.			
Исход предмета			
Свршени студенти су оспособљени за осавремењивање и увођење нових операција и метода у производњу. Кандидати су способни за самостално организовање и вођење технологије производње нове и функционалне хране.			
Садржај предмета			
Историјат функционалне и нове хране. Дефиниција: нова храна, функционална храна. Функционалне компоненте. Биоактивне компоненте хране и њихова улога у очувању здравља (фенолна једињења, каротеноиди, прехранбена влакна, пробиотици, пребиотици, аминокиселине...). Поступци изолације, пречишћавања и концентрисања биоактивних компоненти. Креирање нових функционалних производа према захтевима потрошача. Начини конзервисања и пакова функционалне хране. Законска регулатива. Промовисање и упознавање потрошача са новом категоријом прехранбених производа. <i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије функционалне и нове хране. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
Препоручена литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Edited by A. Menlove: Ready meal technology, Leatherhead Publishing, England, 2002. 2. Р. Грујић, И. Милетић: Наука о исхрани човјека – Хемија хране, Нутритивне и енергетске потребе, Болести неправилне исхране" Бања Лука, 2006. 3. Р. Грујић, И. Милетић, И. Станковић: Наука о исхрани човјека – Конзервисање намирница, Прехрамбени адитиви, Подјела намирница, Декларисање намирница" Бања Лука, 2007. 4. Р.А. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen: Food quality management, Wageningen Pers, 2002. 			
Број часова активне наставе		Предавања:	Студијски истраживачки рад:
		4	2
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Практична настава	10	Усмени испит	50
Семинарски рад	40		