

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Савремено паковање прехранбених производа	
Наставник:		Вера Л. Лaziћ	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Циљ предмета је да студенате упозна са најсавременијим достигнућима из области теорије производње и примене амбалажних материјала и амбалаже, са посебним освртом на еколошки оправдане најновије материјале, процесе и специфичне услове паковања.			
Исход предмета			
Студенти завршних мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области савремених амбалажних материјала и услова паковања прехранбених производа производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Нове комбинације амбалажних материјала, типови и облици амбалаже, практична примена за поједине технологије. Карактеризација основних и специфичних својстава нових амбалажних материјала, савременим лабораторијским и инструменталним техникама. Изучавање ефеката примене нових амбалажних материјала, дефинисаних својстава, за паковање различитих прехранбених производа под различитим условима (од атмосферског, вакуума, МАП-а, па до активног паковања.			
Биополимери, технолошки процеси производње биополимера из биомасе, хемијским синтезама или микробиолошком синтезом. Особине биополимера који се најчешће користе у прехранбеној индустрији.			
Активна и интелигентна амбалажа за паковање прехранбених производа.			
Еколошки аспекти производње и примене амбалаже. Погодноост за рециклажу и принципи рециклаже			
Законска регулатива, ознаке на амбалажи.			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Претраживање, обрада и анализа нових достигнућа, као и карактеризација основних и специфичних својстава нових амбалажних материјала. Изучавање ефеката примене нових амбалажних материјала дефинисаних својстава. Анализа еколошки оправданих технологија производње, примене и начина искорштавања и уклањања одбачене амбалаже.			
Литература			
1. R. Ahvenainen (2003). : Novel Food Packaging Techniques, VTT Biotechnology, Finland			
2. Coles, R., McDowell, D., Kirwan, M.: Food packaging technology, Blackwell publishing ltd., Oxford,UK, 2003.			
3. G. Bateau, J., L. Multon (1996): Food Packaging Technology, Vol. 1 and Vol. 2, VCH Publishers, Inc., USA.			
4. G. Robertson, Food Packaging: Principles and Practice, CRC Press Taylor and Francise, NZ (2006).			
5. Lazić, V., Novaković, D., Ambalaža i životna sredina, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 2010.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе	Други облици наставе:	
3	-	3	-
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања, консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активност у току предавања	10	Усмени испит	30
Практична настава	20		
Семинар-и	40		