

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Функционална и нова храна		
Наставник или наставници: Наталија Р. Цинић , Марија Р. Јокановић		
Статус предмета: Изборница студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета Упознавање студената са савременим достигнућима у области функционалне и нове хране и стицање знања и вештина за самостална истраживања у овој области		
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за осавремењивање и усавршавање производње функционалне и нове хране.		
Садржај предмета Историјат функционалне и нове хране. Дефиниција нове и функционалне храна. Функционалне компоненте. Биоактивне компоненте хране и њихова улога у очувању здравља (фенолна једињења, каротеноиди, прехранбена влакна, пробиотици, пребиотици, аминокиселине, масне киселине...). Креирање нових функционалних производа према захтевима потрошача. Начини конзервације и паковања функционалне хране. Законска регулатива. Промовисање и упознавање потрошача са новим категоријама прехранбених производа. <i>Практична настава:</i> Проналажење, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области функционалне и нове хране.		
Препоручена литература Р. Грујић и И. Милетић, "Наука о исхрани човјека – Хемија хране, Нутритивне и енергетске потребе, Болести неправилне исхране" Бања Лука, 2006. Р.А. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen "Food quality management", Wageningen Pers, 2002. М. Сакач, И. Седеј, А. Мандић, А. Мишан „Хељда- сировина за производњу функционалне хране“ Научни институт за прехранбене технологије, 2012.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методѐ извођења наставѐ Интерактивна предавања уз коришћење савремених средстава и информационих технологија. Консултације у групама или појединачно.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Презентација пројекта: 30 Семинарски рад: 30 Усмени испит: 40		