

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Фармацеутско инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Микрокапсулирани системи			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Јарослав Катона</a>			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> Колоидна хемија			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање студената са основним микрокапсулираним системима, механизмима отпуштања инкапсулираних материја, и поступцима њиховог добијања, карактерисања и примене у савременим производима фармацеутске, козметичке, прехранбене и хемијске индустрије.			
<b>Исход предмета</b> Студенти ће овладати основним теоријским и практичним знањима и техникама микрокапсулације која ће им омогућити боље разумевање начина деловања разних савремених форми производа са продуженим дејством, функционалних производа, те оспособити их за креирање истих.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Основни појмови микрокапсулације, сврха, могућности и примене. Опште теоријске основе процеса микрокапсулације. Методе микрокапсулације. Избор материје језгра и омотача микрокапула. Механизми формитања омотача. Основне карактеристике различитих облика капсулираних система. Начини отпуштања садржаја микрокапула. Кинетика контролисаног отпуштања садржаја из микрокапула различите структуре. <i>Практична настава</i> У практичном делу наставе студенти ће овладати различитим техникама припреме микрокапула, и начиним њихове карактеризације.			
<b>Литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Катона, Ј., Микрокапсулирани системи, практикум, Технолошки факултет Нови Сад, 2017.</li> <li>• Совил, В., Макромолекули у процесима микрокапсулације, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.</li> <li>• Dangerfield, J.A., Brandtner, E.M., Bioencapsulation of living cells for diverse medical applications, Bentham e Books, 2013. (<a href="http://web.b.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fNjA2MjMwX19BTg2?sid=9247a5b9-3259-40c6-b5fd-1c8cf8f121c3@sessionmgr4009&amp;vid=0&amp;format=EB&amp;rid=1">http://web.b.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fNjA2MjMwX19BTg2?sid=9247a5b9-3259-40c6-b5fd-1c8cf8f121c3@sessionmgr4009&amp;vid=0&amp;format=EB&amp;rid=1</a>)</li> <li>• Lakkis, J.M., Encapsulation and controlled release technologies in food systems, Blackwell publishing, 2007. (<a href="http://web.b.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fNDUwMDE0X19BTg2?sid=ce38e4af-61a2-4551-9199-0e02835e9e82@sessionmgr103&amp;vid=0&amp;format=EB&amp;rid=1">http://web.b.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fNDUwMDE0X19BTg2?sid=ce38e4af-61a2-4551-9199-0e02835e9e82@sessionmgr103&amp;vid=0&amp;format=EB&amp;rid=1</a>)</li> </ul>			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, лабораторијске вежбе, консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	60
практична настава	35		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			