

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Нови материјали и савремени услови паковања			
Наставник: Вера Ј. Лaziћ , Сенка З. Поповић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања и примену најновијих сазнања из области нових амбалажних материјала и савремених услова паковања.			
Исход предмета Оспособљавање студената за увођење иновација, осавремењавање, усавршавање и побољшање технолошких процеса паковања, уз стицање знања у одабиру и примени нових, савремених амбалажних материјала. Такође, студенти се упознају са новим амбалажним материјалима и амбалажом, побољшаних својстава, новим врстама и облицима амбалаже намењених за паковање различитих прехранбених производа уз примену најсавременијих услова паковања.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Упознавање са најновијим достигнућима из области развоја амбалажних материјала - амбалажни материјали побољшаних својстава, нови типови и облици амбалаже, примена за паковање различитих прехранбених производа. Упознавање са феноменима баријерних својстава нових амбалажних материјала, дифузијом гасова, водене паре и активних компоненти. Стицање сазнања о новим, еколошки прихватљивим амбалажним материјалима на бази биополимера, технолошким процесима производње биополимера из биомасе, хемијском синтезом или микробиолошком синтезом. Особине биополимера који се најчешће користе у прехранбеној индустрији. Упознавање са могућностима примене активне и интелигентне амбалаже за паковање прехранбених производа. <i>Практична настава</i> Претраживање научне литературе, обрада и анализа нових достигнућа из области амбалаже и паковања. Упознавање са методама карактеризације основних и специфичних својстава нових амбалажних материјала, савременим лабораторијским инструменталним техникама. Изучавање ефеката примене нових амбалажних материјала, дефинисаних својстава, за паковање различитих прехранбених производа.			
Литература 1 Lazić, V., Novaković, D. (2010). Ambalaža i životna sredina, Monografija, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad. 2 Lazić, V., Popović, S. (2015). Biorazgradivi ambalažni materijali, Monografija, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad. 3 Han, J.H. (2014). Innovations in Food Packaging (Second Edition) (http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123946010) 4 Robertson, G. (2013). Food Packaging Principles and Practice, CRC Press Taylor and Francise, USA (https://www.academia.edu/19121118/Food_Packaging_-_Principles_and_Practice_3rd_Edition_Robertson_2012_?auto=download) 5 Robertson, G. (2010). Food packaging and shelf life: a practical guide, CRC Press Taylor and Francise, USA (https://food5450groupb.wikispaces.com/file/view/food+packaging+and+shelf+life-c1.pdf)			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	40
колоквијум-и			
семинарски рад	40		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			

