

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Нови материјали и савремени услови паковања			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Сенка З. Поповић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања и примену најновијих сазнања из области нових амбалажних материјала и савремених услова паковања.			
<b>Исход предмета</b> 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.			
<b>Садржај предмета</b> <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.			
<b>Литература</b> 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) ( <a href="http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123946010">http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123946010</a> ) 4 Robertson, G. (2013). Food Packaging Principles and Practice, CRC Press Taylor and Francise, USA ( <a href="https://www.academia.edu/19121118/Food_Packaging_-_Principles_and_Practice_3rd_Edition_Robertson_2012_?auto=download">https://www.academia.edu/19121118/Food_Packaging_-_Principles_and_Practice_3rd_Edition_Robertson_2012_?auto=download</a> ) 5 Robertson, G. (2010). Food packaging and shelf life: a practical guide, CRC Press Taylor and Francise, USA ( <a href="https://food5450groupb.wikispaces.com/file/view/food+packaging+and+shelf+life-c1.pdf">https://food5450groupb.wikispaces.com/file/view/food+packaging+and+shelf+life-c1.pdf</a> )			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава:</b> 4	<b>Практична настава:</b> 2
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	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.....			