

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

Назив предмета:	Нови материјали и савремени услови паковања		
Наставник:	Вера Ј. Лaziћ		
Статус предмета:	изборни предмет на студијском програму		
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, из области најновијих сазнања науке о амбалажи и паковању. Примена нових, савремених амбалажних материјала, побољшаних својстава, врста и облика амбалаже намењених за паковање различитих прехранбених производа уз примену најсавременијих услова паковања.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Најновија достигнућа развоја амбалажних материјала, амбалажни материјали побољшаних својстава, типови и облици амбалаже, примена за поједине прехранбене производе. Феномени баријерних својстава нових амбалажних материјала, дифузија гасова, водене паре и активних компоненти. 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.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Претраживање научне литературе, обрада и анализа нових достигнућа. 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.</p>		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ahvenainen, R. (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. Bareau, 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. Parry, R.T. (1993).: Principles and Applications of Modified Atmosphere Packaging of Foods, Blackie Academic & Professional, Glasgow, UK 6. Lazić, V., Novaković, D., Ambalaža i životna sredina, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 2010. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
			2
Методe извођења наставе	Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Педиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	10	Усмени испит	40
Практична настава	10		
Семинарски рад	40		