

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбена технологија и биотехнологија			
Назив предмета: Производња функционалне хране			
Наставник: Савић С. Драгиша			
Статус предмета: изборни модула			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: -			
Циљ предмета			
Упознавање са предностима коришћења, нутритивним и здравственим вредностима, као и начином производње функционалне хране.			
Исход предмета			
Савладавање курса омогућује теоретско савладавање техника производње и прераде сировина у припреме функционалне хране, као и начина производње хране на еколошки прихватљив начин.			
Садржај предмета			
	<i>Теоријска настава</i>	<i>Практична настава:</i>	
1	Дефиниција појма функционална храна – биохрана	Праћење кинетике ферментација (одређивање микробиолошких и физичко-хемијских параметара) млечно-киселих производа	
2	Биоактивне компоненте хране и њихова		
3	здравствена вредност		
4			
5	Поступци производње функционалне хране	Праћење кинетике ферментација (одређивање микробиолошких и физичко-хемијских параметара) хлеба од киселог теста	
6			
7	Нутритивна и терапијска својства	Праћење кинетике ферментација (одређивање микробиолошких и физичко-хемијских параметара) кисељење поврћа	
8	функционалне хране		
9	Савремени правци производње ферментисаних		
10	млечних производа	Праћење кинетике ферментација (одређивање микробиолошких и физичко-хемијских параметара) ферментација производа од меса – кобасица	
11	Принципи производње хране на еколошки		
12	начин (житарица, воћа, поврћа, меса, млека и		
13	млечних производа)		
14	Законска регулатива производње и прераде		
15			
Литература			
Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology, (F. Francis, Ed.), Wiley publishers, 1999			
P. Fellows, FOOD PROCESSING TECHNOLOGY, CRC Press, Cambridge, 2000			
Дефинисана према опредељењу студента.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 30	Практична настава: 30
Методe извођења наставе			
Теоријска и практична			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	20
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	10	
семинар-и	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
Максимална дужна 1 страница А4 формата			