

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија		IV година студија			
Пун назив предмета	ФУНКЦИОНАЛНА ХРАНА И НУТРИЦЕУТИЦИ					
Катедра	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
04-2-114-7	изборни		VII	4		
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци	мр Весна Гојковић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S₀	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
2	0	2	30	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 0*15 + 2*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*1.00 + 0*15*1.00 + 2*15*1.00 = 60			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 60 = 120 сати семестрално						
Исходи учења	<p>Након усвајања градива из овог предмета, студенти ће:</p> <ol style="list-style-type: none"> знати улогу и употребу нутрицеутика; моћи навести поједине групе нутрицеутика (есенцијални нутријенти, природни метаболити материја природно присутних у храни и материја животињског и биљног поријекла) и разлоге њиховог узимања; бити у стању да дефинишу принципе развоја и маркетинга функционалне хране; познавати значај функционалне хране у побољшању здравља; познавати законске одредбе о нутрицеутицима и функционалној храни; моћи користити стручну и научну литературу. 					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, семинарски рад, консултације, испити					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> Увод. Дефиниција функционалне хране. Законски прописи о функционалној храни (ЕУ, БиХ). Функционални састојци (антиоксиданси, витамини, минерали, прехрамбена влакна). Функционални састојци (масне киселине, фитостероли, инулин и други). Прехрамбена влакна као функционални састојци хране. Функционалне масти. Функционални млијечни производи. Функционалне посластице. Функционални производи са прехрамбеним влакнима. Пробиотичка и пребиотичка функционална храна. Улога функционалне хране у организму човјека. Развој функционалних састојака. Развој функционалне хране (повећање макронутријената и микронутријената). Технолошки поступци у производњи функционалне хране (издвајање, конзервисање и паковање). Методе анализе функционалне хране и нутрацеутика. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Gibson, G.R., Williams, M.W.	Functional foods. CRC Press, Woodhead Publishing Limited, Boca Raton, Boston, New York, Washington			2000	1-200	
Roberfroide, M.	Functional foods, Defining functional foods and associated claims, Woodhead Publishing			2011	3-22	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Мандић, М.Л.	Функционална храна, Интерна скрипта, Прехрамбено -Технолошки факултет, Осиек			2006	1-50	

Chadwick, R. i sar.	Functional Foods, Springer, Berlin	2003	1-216	
Mazza G.	Functional Foods, CRC / Taylor and Francis, Boca Raton	1998	1-215	
Shi J.	Functional Food Ingredients and Nutraceuticals – Processing Technologies, CRC / Taylor and Francis, Boca Raton	2007	269-340	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	семинарски рад		14	14 %
	колоквијум 1		25	25 %
	колоквијум 2		25	25 %
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени)		30	30 %
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				