
	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
Пун назив предмета	ТЕХНОЛОГИЈА ПАКОВАЊА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА					
Катедра	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ECTS			
04-2-111-7	изборни	VII	4			
Наставник/ -ци	Др Драган Вујадиновић, доцент					
Сарадник/ -ци	Мр Милан Вукић, в. 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	Студент ће показати знање/способности да: 1. разумеје основне особине и функцију материјала за паковање хране; 2. познаје материјале и њихова својстава/захтјеве за израду и употребу упаковању хране; 3. схвати метода прераде материјала и израду паковања из различитих материјала за потребе у паковању хране; 4. разумеје и овлада процесима паковања хране и пића; 5. примјени одговарајуће методе за одређивање основних параметара контроле квалитета материјала за паковање хране; 6. тумачи ознаке на паковању и разумеје означавње; 7. самостално се усавршава, примјењује доступна знања и искуства.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод. Историја и подјела паковања за храну. 2. Функције и значај амбалаже у паковању хране. Баријерна својства амбалажних материјала и амбалаже. 3. Амбалажни материјали (папир и картон, пластика, дрво, стакло, метал, сложени амбалажни материјали, биоразградљива и јестива амбалажа). 4. Начини прераде, линије за производњу амбалажних материјала и амбалаже. 5. Амбалажни облици: омоти, вреће и врећице, кутије, сандуци, бачве, канте, боце, лименке, стакленке, пластенке, тубе, чаше. 6. Амбалажа од комплексних (вишеслојних) амбалажних материјала: особине и производња и примјена амбалаже од вишеслојних материјала, системи паковања. 7. Дизајн амбалаже за паковање хране. 8. Амбалажа за поједине врсте хране. Интеракција хране и амбалаже. 9. Миграције и фактори који утичу на миграције. Баријерни ефекат и пропусност. Легислатива о материјалима и предметима у контакту са храном. 10. Системи паковања, машине и уређаји за паковање хране. 11. Паковање у вакуму, паковање у модификованој атмосфери, асептично паковање, активно и интелигентно паковање. 12. Транспортна амбалажа, палете и контејнери, димензионе и механичке карактеристике и услови примјене. Стандардизација амбалажних материјала и амбалаже. 13. Законски прописи у функцији означавања и декларисања производа. Дизајн и квалитет декларације производа, Еан кода и погодности машинског паковања. 14. Трендови и иновације у примјени, паковању и изради амбалаже за паковање хране. 15. Амбалажа и заштита животне средине 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)		
Muhamedbegović, B., Juul, N.V., Jašić, M.	Ambalaža i pakiranje hrane		2015	1-233		

Црнчевић, В.	Амбалажа за животне намирнице. Привредни преглед, Београд	1980	1-220	
Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Robertson, G. L.	Food Packaging – Principles and Practice, Marcel Dekker, Inc., New York	2013	1-380	
Jung H.H.	Innovations in Food Packaging, Elsevier Ltd	2005	61-235	
Da-Wen S.	Handbook of frozen food packaging and processing, Taylor & Francis Group, LLC	2006	1-503	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	колоквијум 1		20	20 %
	колоквијум 2		20	20 %
	Laboratorijske vježbe		24	24 %
	Завршни испит			
завршни испит (усмени)		30	30 %	
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				