


	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија Модул: Прехрамбена технологија					
	II циклус студија		I година			
Пун назив предмета	НОВА ДОСТИГНУЋА У НАУЦИ О ХРАНИ И ИСХРАНИ					
Катедра	Катедра за прехрамбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
02-1-059-1	обавезан		I	6		
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	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
Исходи учења	Савладавањем овог предмета студент ће моћи: 1. разликовати нове групе хране; 2. познавати основне одредбе законске регулативе за стављање нове хране на тржиште; 3. испитати тржиште и анализирати податке; 4. предложити нови технолошки процес производње; 5. објаснити механизме дјеловања нове хране; 6. набројати методе за идентификацију нове хране.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, експерименталне вјежбе, консултације, колоквијуми, испит					
Садржај предмета по седмицама	1. Нова храна. Дефиниције и категорије нове хране. 2. Стављање нове хране на тржиште. 3. Нутригеномика, геномика, храна и здравље. 4. Кључне информације у молекуларној биологији које су потребне за људску исхрану. 5. Гени, исхрана и кардиоваскуларне болести. 6. Гени, исхрана и канцер. 7. Есенцијални витамини и минералне материје. 8. Антиоксиданси и њихов утицај на здравље. Полифеноли. 9. Есенцијални нутријенти за церебралну функцију. 10. Микронутријенти. Микронутријенти потребни пигментацију коже, репродуктивни систем. 11. Медитеранска исхрана. Биофлаваноици. 12. Макробиотичка исхрана. 13. Нова достигнућа у храни за труднице и дјецу. 14. Нова достигнућа у храни за геријатријску популацију. 15. Нова достигнућа у храни за спортисте.					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Грујић, Р., Марјановић-Балабан, Ж., Јашић, М., Беганлић, А., Спасеска-Алексивска, Е.	Витамици и минерали у исхрани људи, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник и Универзитет у Тузли, Технолошки факултет Тузла			2014	1-200	
Lucock, M.	Molecular Nutrition and Genomics, University of Newcastle			2007	1-50	
Simm, A.	Nutritional Genomics - Impact on Health and Disease. Edited by Regina Brigelius – Flohe and Hans-Georg Joost			2007	1-50	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	

European Commission	Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January concerning novel foods and novel foods ingredients, Official Journal of the European Communities	1997	1-6	
International Life Sciences Institute	The safety assessment of novel foods and concepts to determine their safety in use, ILSI Press, Brussels, ILSI Europe Report Series	2003	1-32	
Bates, D.	Case Studies in Novel Food Processing Technologies, Industrial applications of high power ultrasonics in the food, beverage and wine industry, Woodhead Publishing	2010	119-138	
Kim, S.	Advances in Food and Nutrition Research, Implications and Applications: Animals And Microbes	2012	1-9, 120-290	
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				