
	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија Модул: Прехрамбена технологија					
	II циклус студија		I година студија			
Пун назив предмета	РАЗВОЈ НОВИХ ПРОИЗВОДА					
Катедра	Катедра за прехранбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
02-2-064-1	изборни		I	6		
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци						
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	Након полагања испита из овог предмета студент ће моћи: 1. развити идеју за нови производ; 2. израдити пробне узорке; 3. испитати прихватљивост новог производа од стране потрошача; 4. пратити нови производ на тржишту.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, семинарски рад, консултације, пројекти групе студената и презентација резултата пројекта					
Садржај предмета по седмицама	1. Дефиниција, подјела и карактеристике нових прехранбених производа. 2. Темељна начела развоја новог производа. 3. Фактори који утичу на развој новог производа (позитивни и негативни). 4. Фазе у развоју новог производа. 5. План развоја новог производа и тестирање. 6. Додата вриједност новом производу. 7. Побољшање квалитета производа/оптимизација. 8. Стварање услова у производном погону за излазак новог производа на тржиште. 9. Маркетиншке карактеристике нових производа. 10. Разматрање тржишних карактеристика нових производа. 11. Novel Foods. 12. Функционална храна. 13. Прописи који се односе на нову храну. 14. Дизајн производа. 15. Нови прехранбени производи и одрживи развој.					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Грујић, С., Грујић, Р.	Развој нових прехранбених производа, Технолошки факултет, Зворник			2011	1-349	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Baker, R.C., Hahn, P.W., Robbins, K.R.	Fundamentals of New Product Development. Elsevier. Amsterdam-Oxford-New York-Tokyo			1988	1-304	
Fuller, W.G.	New Food Product Development, 2 nd Edition, From Concept to Marketplace, CRC Press, USA			2005	396-396	

Nuese, C.J.	Building the Right Things Right: A new Model for Product and Technology Development, Quality Resources, New York, USA	1995	1-566
Обавезе, облици проvjере 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			