

Студијски програм : ОАС туризам			
Назив предмета: Функционална храна			
Наставник/наставници: Ивана Беара			
Статус предмета: обавезан на модулу НиД			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да студенте упозна са појмом функционалне хране, молекулима који доприносе функционалним карактеристикама хране и основним механизмима њиховог деловања.			
Исход предмета Студент који је успешно реализовао предметне обавезе способан је да објасни шта је функционална храна и разуме везу између функционалне хране и здравствених добробити; познаје једињења која се налазе у функционалној храни, основну структуру ових једињења и основне механизме помоћу којих благотворно делују на организам; критички процењује здравствене изјаве о функционалним намирницама.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • Функционална храна – појам и дефиниција • Разлика између функционалне хране и нутрацеутика • Подела и основне структуре једињења који доприносе функционалним карактеристикама хране; основи механизма њиховог благотворног дејства на организам (нпр. антиоксидантна, антиинфламаторна, хипогликемијска, хиполипидемијска активност и сл.) • Извори и здравствене добробити биоактивних пептида, прехранбених влакана, биоактивних липида, полифенола, каротеноида, витамина и других природних производа; пробиотици, пребиотици и симбиотици <i>Практична настава</i> <ul style="list-style-type: none"> • Методе анализе састава (нпр. укупни феноли, антоцијани, садржај витамина Ц) и испитивања функционалног потенцијала кроз различите <i>in vitro</i> биолошке тестове (нпр. испитивање антиоксидантног потенцијала) • Дискусија: регулативе и изјаве о функционалној храни (нутритивне и здравствене изјаве, у погледу утицаја намирница на здравље, које су распрострањене путем штампе, интернета и других извора информација) 			
Литература <i>основна:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Беара, И., Мајкић, Т.: Функционална храна, скрипта за интерну употребу доступна преко MOODLE сервиса ПМФ-а <i>допунска:</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wildman, R. E. (2016). Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods. CRC Press 2. Gibson, G. R. and Williams, M. C. (2001). Functional Foods Concept to Product. CRC Press 3. Aluko, R. E. (2012). Functional foods and nutraceuticals. New York, NY, USA. Springer. 			
Број часова активне наставе 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2+0+0	
Методe извођења наставе Предавања, вежбе, семинарски рад, консултације			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	/
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40	
семинар-и	0-5		