

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Ензимске методе у анализи хране		
Наставник:	Драгиња М. Перичин, Мирјана Г. Антов		
Статус предмета:	Изборни за модул Контрола квалитета		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ основних научних и академских способности и вештина из области ензимских метода у анализи хране, у складу с најновијим научним сазнањима у овој области.			
Исход предмета			
Разумевање теоријских аспеката примене ензима у аналитичке сврхе. Познавање ензимских метода у анализи хране. Припрема узорака за примену ензима у анализи хране. Самостално решавање практичних и теоријских проблема приликом контроле квалитета хране			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Примењена кинетика ензимских реакција. Принципи и протоколи примене ензима у аналитици. Врсте ензимских реакција у аналитици. Примери примене ензимских метода у анализи хране.			
<i>Практична настава</i>			
Рачунске вежбе из примене ензима у анализи хране. Лабораторијске вежбе из области примене ензимских препарата у анализи различитих прехранбених сировина и производа..			
Литература			
1. Т. Ј. Langley: Analytical applications, Industrial enzymology, Т. Godfrey and J.R. Reichelt, Macmillan Publishers, Hampshire, 1986.			
2. Н. Bergmeyer: Methods of Enzymatic analysis, Н. Bergmeyer, Academic Press, New Yourk & London 1965.			
Број часова активне наставе			Остали часови: -
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење видео опреме, консултације, лабораторијске и рачунске вежбе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум	20		
Семинарски рад	20		