

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програми : Прехрамбено инжењерство				
Врста и ниво студија: Мастер академске студије				
<b>Назив предмета:</b> <b>Ензимске методе у анализи хране</b>				
<b>Наставник:</b> <b>Љиљана М. Поповић</b>				
Статус предмета: Изборни за модул контрола квалитета				
Број ЕСПБ: 7				
Услов: нема				
<b>Циљ предмета</b> Стицање основних научних и академских способности и вештина из области ензимских метода у анализи хране, у складу с најновијим научним сазнањима у овој области.				
<b>Исход предмета</b> 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.				
<b>Садржај предмета</b> <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 .				
<b>Литература</b> 1. Т. J. Langley: Analytical applications, Industrial enzymology, T. Godfrey and J.R. Reichelt, Macmillan Publishers, Hampshir, 1986. 2. Н. Bergmeyer: Methods of Enzymatic analysis, H.Bergmeyer, Academic Press, New Yourk & London 1965.				
<b>Број часова активне наставе</b>				Остали часови -
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: -	
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео опреме, консултације, лабораторијске и рачунске вежбе.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>		<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Активност у току предавања		5	усмени испит	30
Практична настава		25		
Колоквијум		20		
Семинар		20		