

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија – заједничка листа предмета

<b>Назив предмета:</b> Протеини и биохемијске трансформације		
<b>Наставник или наставници:</b> <a href="#">Љиљана М. Поповић</a>		
<b>Статус предмета:</b> изборни за све студијске програме		
<b>Број ЕСПБ:</b> 10		
<b>Услов:</b> нема		
<b>Циљ предмета</b> Омогућити студентима компетентност, односно стицање научних и академских вештина из одабраних области биохемије протеина, а у складу са савременим правцима развоја науке у овој области.		
<b>Исход предмета</b> Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању проблема из области протеина и биохемијске трансформације као и њихова оспособљеност за даље научно усавршавање.		
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Извори протеина. Карактеризација, конформација и функција протеина. Протеолитички ензими и протеини хране. Ензимске модификације – побољшање функционалних својстава у храни, фармацији, козметици и амбалажи. Биосинтеза рибозом-инактивирајућих протеина – медицинска примена. Биосинтеза антифунгалних протеина и пептида. Класификација и биосинтеза; лектин тауматин – слични протеини; аргинин и глутамин-богати протеини; фенилкетонурија – протеини без фенилаланина; металопротеини. <i>Практична настава</i> Претраживање научне литературе, обрада, анализа и дискусија најновијих сазнања из ове области.		
<b>Препоручена литература</b> 1. J. Adler- Nissen, Enzymic Hydrolysis of Food Proteins, Elsevir applied science publisher LTD, London and New Yourk (1985) 2. B. Vallee, W. Wacker, Metalloproteins, The Proteins, ed.H.Neurath, Academic Pres New York (1970) 3. N.Pirie, Food Protein Source, ed. N.Pirie, Cambridge University Press, Cambridge (1975) 4. S. Schwimer, Source of Food Enzymology, The AVI Publishing Company, INCW, Westport, Connecticut, USA (1981).		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћења интернета, израда и презентација семинарског рада.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> Активност у току предавања: 10 Семинарски рад: 60 Усмени испит: 30		
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
*максимална дужна 1 страница А4 формата		