

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Фармацеутско инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Технологија фармаколошки активних супстанци биљног и анималног порекла			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Зоран П. Зековић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> Технологија фармацеутских производа			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних и академских знања и вештина из технологије фармаколошки активних супстанци биљног и анималног порекла на одабраним примерима. У оквиру циља предмета треба истаћи стицање способности самосталног избора и анализе проблема и задатака, као и вештине лабораторијског рада.			
<b>Исход предмета</b> Знање и разумевање технолошких поступака добијања фармаколошки активних супстанци из сировина биљног и животињског порекла, као и коришћење добијених резултата у фармацеутској технологији.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Екстракција чврсто-течно и течностечно, као основне операције при изоловању, пречишћавању и издвајању фармаколошки активних супстанци из сировина биљног (лековито биље) и животињског порекла (секундарне сировине кланичне индустрије). Самостално представљање технолошких поступака блок шемом, као и шеме које укључују одговарајуће апарате и уређаје (екстрактор, упаривач, сушница и др.). На одабраним примерима изоловања фармаколошки активних супстанци обрађиваће се специфичност екстракције ових супстанци. Примена аналитичких метода за успешно извођење операције екстракције, као и анализу полупроизвода и финалних производа. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе семипрепаративног изоловања и пречишћавања: алкалоида, гликозида, флавоноида, жучних киселина, пепсина и др.			
<b>Литература</b> 1. Б. Пекић, Д. Миљковић: Хемија и технологија кардиотоничних гликозида, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980. 2. Б. Пекић: Хемија и технологија фармацеутских производа (алкалоиди и етраска уља), Технолошки факултет, Нови Сад, 1983. 3. Ж. Лепојевић: Практикум хемије и технологије фармацеутских производа, ИТП, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000. 4. Talbot, G. (Ed.). (2015). Specialty Oils and Fats in Food and Nutrition: Properties, Processing and Applications. Woodhead Publishing. 5. Tringali, C. (2001). Bioactive compounds from natural sources: isolation, Characterization and biological properties. CRC Press.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>		<b>Практична настава: 3</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз примену видео опреме и лабораторијске вежбе. Консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава		усмени испит	40
колоквијум-и	40		
семинарски рад	15		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			

