Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Фармацеутско инжењерство			
Назив предмета: Технологија фармаколошки активних супстанци биљног и анималног порекла			
Наставник: Зоран П. Зековић, Бранимир М. Павлић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Технологија фармацеутских производа			
Циљ предмета 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.			
Исход предмета Знање и разумевање технолошких поступака добијања фармаколошки активних супстанци из сировина биљног и животињског порекла, као и коришћење добијених резултата у фармацеутској технологији.			
Садржај предмета *Теоријска настава* Екстракција чврсто-течно и течно-течно, 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. *Практична настава* Лабораторијске вежбе семипрепаративног изоловања и пречишћавања: алкалоида, гликозида, флавоноида, жучних киселина, пепсина и др.			
Литература 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.			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:** 3	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз примену видео опреме и лабораторијске вежбе. Консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	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 испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			