

Табела 5.1 Спецификација предмета на заједничкој листи предмета докторских студија

Назив предмета:		Протеини и биохемијске трансформације	
Наставник:		Поповић, М. Љиљана	
Статус предмета:		изборни за све студијске програме	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		нема	
Циљ предмета			
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.			
Исход предмета			
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.			
Садржај предмета			
<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; металопрозеини.			
<i>Студијски истраживачки рад</i>			
Овладавање селективним коришћењем информација на тему која се обрађује, уз самостално претраживање библиотечких фондова и података доступних на интернету. Селекцији расположивих података, са посебним освртом на компарацију опречних ставова у оквиру изабране теме.			
<i>Семинарски рад</i>			
Презентација семинарског рада у писаној форми, коришћењем јасног научно-стручног језика, уз концизно закључивање на бази релевантних података и правилно навођење литературе.			
Препоручена литература			
1. J. Adler- Nissen, Enzymic Hydrolysis of Food Proteins, Elsevir appllied scince pubisher LTD, London and New Yourk (1985).			
2. B. Vallee, W. Wacker, Metalloproteins, The Proteins, ed.H.Neurath, Academic Pres New Yourk (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		предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћења интернета, израда и презентација семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активност у току предавања	10	Испит	30
Семинарски рад	60		