

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ  
СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА  
ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА**

**ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

**КЊИГА ПРЕДМЕТА**

**Прилог 5.2.  
Спецификација предмета**

## 5.2. - КЊИГА ПРЕДМЕТА - САДРЖАЈ

Р.БР.	ШИФРА	ПРЕДМЕТИ
1.	ТА1	Општа и неорганска хемија 1
2.	ТБ1	Математика 1
3.	ОВ1	Информатика
4.	ТВ1	Биологија
5.	ТГ1	Енглески језик 1
6.	ТА2	Општа и неорганска хемија 2
7.	ТБ2	Математика 2
8.	ТВ2	Органска хемија 1
9.	ТГ2	Енглески језик 2
10.	ОИ10	Екологија и заштита животне средине
11.	ТА3	Органска хемија 2
12.	ТБ3	Аналитичка хемија
13.	ТВ3	Физика са електроником
14.	ТГ3	Основе термодинамике
15.		<b>Изборни предмет 1</b>
а	ТИ1	Хемија комплексних једињења
б	ТИ2	Економика пословања
16.	ТА4	Биохемија 1
17.	ТБ4	Физичка хемија 1
18.	ОВ4	Микробиологија
19.	ТВ4	Анималне сировине
20.	ТГ4	Биљне сировине
21.	ТА5	Технолошке операције 1
22.	ТБ5	Физичка хемија 2
23.	ТВ5	Биохемија 2
24.	ТГ5	Индустријска микробиологија
25.		<b>Изборни предмет 2</b>
а	ТИ3	Машински елементи
б	ТИ4	Складиштење зрнастих производа
в	ТИ5	Повртарске сировине
г	ТИ6	Воћарске сировине
26.	ТА6	Технологија меса
27.	ТБ6	Технологија угљених хидрата 1
28.	ТВ6	Технолошке операције 2
29.	ТГ6	Технологија производа од воћа и поврћа
30.		<b>Изборни предмет 3</b>
а	ТИ7	Колоидна хемија
б	ТИ8	Корозија и заштита
31.	ТА7	Технологија угљених хидрата 2
32.	ТБ7	Технологија алкохолних пића и пива
33.	ТВ7	Технологија млека и млечних производа
34.		<b>Изборни предмет 4</b>
а	ТИ9	Технологија ферментисања производа од меса
б	ТИ10	Конзервисање меса и производа од меса
35.		<b>Изборни предмет 5</b>
а	ТИ11	Микробиологија хране
б	ТИ12	Микробиологија воде и санитација у производњи хране
	ТП1	Стручна пракса
36.	ТА8	Контрола квалитета производа
37.	ТБ8	Енглески језик у прехранбеној индустрији
38.		<b>Изборни предмет 6</b>
а	ТИ13	Технологија уља и масти
б	ТИ14	Технологија хлађења
39.		<b>Изборни предмет 7</b>
а	ТИ15	Технологија кондиторских производа
б	ТИ16	Адитиви у прехранбеној индустрији
40.		<b>Изборни предмет 8</b>
а	ТИ17	Материјали
б	ТИ18	Тржиште и маркетинг пољопривредних и прехранбених производа
41.	ТВ8	Завршни рад

Табела 5.2 Спецификација предмета 16.

Студијски програм: Прехрамбена технологија – Food Processing				
Изборно подручје (модул): /				
Врста и ниво студија: Основне академске студије (240 ЕСПБ), први ниво - Undergraduate Academic Studies, First level (240 ECTS)				
Назив предмета: Биохемија 1 - Biochemistry 1			Шифра предмета: ТА4	
Наставник (за предавања): Милица С. Цвијовић, редовни професор				
Наставник/сарадник (за вежбе): /				
Сарадник (за ДОН): Јелена Д. Младеновић, асистент				
Број ЕСПБ: 7		Статус предмета: обавезан		
Услов: Положен испит из Органске хемије 2				
Циљ предмета: Упознавање студената са биохемијском функцијом ћелије, ткива и органа у циљу разумевања биохемијских процеса који се одвијају у живом свету. Стицање знања о улози и значају високоенергетских једињења, активности ензима и коензима, витамина и хормона у кинетици биохемијских процеса, метаболизму воде и елемената у циљу потпуног разумевања процеса производње хране.				
Исход предмета: Стечено знање помоћи ће бољем разумевању основних процеса метаболизма микроорганизама, биљака и животиња и хемизма процеса у поступцима производње квалитетне и здравствено безбедне хране.				
Садржај предмета: Теоријска настава Биохемијска функција ћелије и ћелијских органела. Биоенергетика и кинетика биохемијских процеса. Високоенергетска једињења. Метаболизам воде. Метаболизам елемената. Улога, функција и значај биокатализатора (ензима, витамина, хормона) и коензима. Катаболизам једињења са азотом.				
Практична настава: Лабораторијске вежбе: Испитивање особина ензима и утицаја одређених параметара на активност неких ензима. Одређивање кинетичких параметара ензимских реакција. Одређивање активности појединих ензима. Квалитативно и квантитативно доказивање витамина. Доказивање хормона, хлорофила и хемоглобина. Квантитативно одређивање воде и пепела у биљним и анималним производима. Анализа појединих параметара квалитета намирница.				
Литература: 1. Солујић, С., Стојановић, Ј. (2006): Општа биохемија. ПМФ, Крагујевац, стр. 338. 2. Поповић, М. (2005): Биохемија биљака. Пољопривредни факултет, Нови Сад, стр. 565. 3. Поповић, М. (2008): Биохемија животиња. Пољопривредни факултет, Нови Сад, стр. 477. 4. Цвијовић, М., Аћамовић-Ђоковић, Г. (2000): Практикум из биохемије. Агрономски факултет, Чачак, стр. 107.				
Број часова активне наставе недељно током семестра: 3+0+3				
Предавања: 3x15=45		Вежбе: 0		ДОН: 3x15=45
		СИР: 0		Остали часови: 0
Методе извођења наставе: Теоријска настава: предавања ex catedra Практична настава: експерименталне вежбе				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена		Завршни испит
активност у току предавања		5		писмени испит
практична настава		10		усмени испит
колоквијум-и		30		
семинар-и				