

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм		Биохемијско инжењерство и биотехнологија		
Изборно подручје (модул)		Прехрамбена биотехнологија		
Врста и ниво студија		мастер		
Назив предмета		Хемија хране		
Наставник (за предавања)		Славица Шилер Маринковић		
Наставник/сарадник (за вежбе)				
Наставник/сарадник (за ДОН)				
Број ЕСПБ		5	Статус предмета (обавезни/изборни)	обавезан
Услов				
Циљ предмета		Циљ предмета је да студент овлада знањима неопходним за ефикасну контролу ; биолошког материјала, који чини прехрамбени производ.		
Исход предмета		По завршеном курсу студент треба да буде у стању да користи специјализовано знање које ће му омогућити да правилно бира сировине за производњу намирница, креира безбедне и квалитетне прехрамбене производе, води и унапређује процесе за њихову производњу, адекватно их чува и контролише њихов квалитет. Студент ће бити у стању да препозна критичне тачке у току процеса производње и чувања хране, са аспекта очувања квалитета намирнице, као и да их отклони или контролише.		
Теоријска настава		У оквиру предмета проучаваће се конституенти намирница као и физичко- хемијске и биохемијске промене до којих долази током технолошке обраде и чувања намирница; интеракције између биолошких и неболошких компонената хране и њихов утицај на квалитет производа. Предмет обухвата следећа поглавља:вода, угљени хидрати, липиди, протеини, витамини и минерали, адитиви, непожељни конституенти хране, сензорне карактеристике намирница.		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)		Практична настава се одвија кроз предмет Аналитика прехрамбених производа		
Литература				
1		Fennema O.R., Ed., Food Chemistry, Marcel and Dekker, Inc., New York 1996, 2006		
2		deMan J.M., Principles of Food Chemistry, Van Nostrand Reinhold, NY. 1990		
3		Belitz H.D., Groshch W., Schieberle P., Food Chemistry, Springer 2004.		
4		Шилер Маринковић С. Хемија хране, ауторизована скрипта, 2011.		
5				
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
3			1	
Методе извођења наставе		Настава се изводи у облику презентација на видео биму и кроз самосталне семинарске радове.		
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања			писмени испит	
практична настава			усмени испит	70
колоквијуми				
семинари		30		