

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија		IV година студија			
Пун назив предмета	АЛЕРГЕНИ У ХРАНИ					
Катедра	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
04-2-115-7	изборни		VII	4		
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци	мр Весна Гојковић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S₀	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
2	0	2	30	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 0*15 + 2*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*1.00 + 0*15*1.00 + 2*15*1.00 = 60			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 60 = 120 сати семестрално						
Исходи учења	Када положи испит из овог предмета, студент ће: 1. моћи дефинисати алергене у храни; 2. познавати класификацију алергена у храни; 3. моћи управљати алергенима у прехранбеној индустрији; 4. познавати законску регулативу БиХ и ЕУ о алергенима у храни.					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, аудиторне вјежбе, семинарски рад, консултације, испити					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод. Дефиниција алергије на храну. Механизам дјеловања алергије на храну. 2. Класификација алергена из хране. Алергени из хране биљног поријекла. Алергени из хране животињског поријекла. 3. Декларисање присуства алергена у храни. 4. Методе за одређивање алергена у храни. 5. Методе за одређивање алергена у храни. 6. Антибијела. Одређивање алергена у in vitro и in vivo тестовима. 7. Алергени из кикирикија у храни. 8. Алергени из орашастих плодова у храни. 9. Алергена из млијека и јаја у храни. 10. Глутен у храни. 11. Алергени из соје, рибе и ракова у храни. 12. Фактори који утичу на одређивање алергена у храни. 13. Законска регулатива у ЕУ и БиХ за алергене који нису декларисани у прехранбеним производима. 14. Анализа ризика присуства алергена у храни. 15. Управљање алергенима у прехранбеној индустрији. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Dean, T.	Food intolerance and the food industry, Woodhead Publishing in Food Science and Tecnology, Cambridge, England			2000	1-11	
Flaganan, S.	Handbook of Food Allergen Detection and Control, Woodhead Publishing			2014	1-250	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Mine, Y.	Detecting allergens in food, by Koppelman&Hefie, Woodhead Publishing, Elsevier			2006	1-51	

Food Standards Agency	Guidance on allergen control and consumer information	2005	1-43
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента	Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе		
	присуство предавањима/вјежбама	6	6 %
	семинарски рад	14	14 %
	колоквијум 1	25	25 %
	колоквијум 2	25	25 %
	Завршни испит		
	завршни испит (усмени)	30	30 %
УКУПНО	100	100 %	
Web страница			
Датум овјере			