

<b>Студијски програм:</b> Основне академске студије хемије (ОХ)				
<b>Врста и ниво студија:</b> Основне академске студије првог степена				
<b>Назив предмета:</b> Анализа животних намирница			<b>Шифра:</b> ИХА-401	
<b>Наставник:</b> Љиљана С. Јовановић				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Број ЕСПБ:</b> 6				
<b>Услов:</b> нема				
<b>Циљ предмета</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Да омогући студентима усвајање потребних теоријских и практичних знања о законској регулативи, као и о принципима и елементима контроле квалитета животних намирница</li> <li>• Да оспособи студенте за успешно извођење одабраних стандардних анализа различитих прехранбених производа, као и доношење закључака о резултатима истих</li> <li>• Да оспособи студенте за усвајање специјалних знања и успешно укључивање у аналитичке лабораторије у овој области</li> </ul>				
<b>Исход предмета</b>				
<b>Након успешног завршетка овог курса студент је у стању да:</b>				
наводи и дефинише основне законске принципе контроле квалитета у области; наводи и интерпретира важније стандардне методе анализе животних намирница; успешно изводи стандардне методе анализе и израчунава резултате мерења; успешно и безбедно рукује одговарајућим апаратима применљивим у области; интерпретира експерименталне резултате и израчунава карактеристичне параметре квалитета појединих врста производа				
<b>Садржај предмета</b>				
<i>Теоријска настава</i>				
Законска регулатива у области, домаћи и интернационални прописи. Контаминација животних намирница, узроци, симптоми и превенција. Контрола здравствене исправности хране. Врсте прегледа намирница. Принципи узорковања и анализе карактеристичних састојака производа. Органолептички преглед. Сензорске анализе. Стандардне микробиолошке, физичке, хемијске и инструменталне методе контроле главних група прехранбених производа и пића.				
<i>Практична настава</i>				
Узорковање материјала. Преглед неамбалажираног и амбалажираног производа. Органолептички преглед. Одабране методе физичке и хемијске анализе прехранбених производа и пића, као што су: одређивање садржаја карактеристичних састојака и параметара квалитета производа млинске, месне индустрије, производње масти и уља, млека и млечних производа, кафе, алкохолних и безалкохолних пића и сл.				
<b>Литература</b>				
1. Ј. Трајковић, Ј. Барас, М. Мирић, С. Шилер: <i>Анализе животних намирница</i> , ТМФ, Универзитет у Београду, 1983.				
2. Љ. Јовановић: <i>Хемијска анализа материјала</i> , Универзитет у Н. Саду, уџбеник бр. 86, 1998.				
3. М. Царић, С. Милановић, Д. Вуцеља: <i>Стандардне методе анализе млека и млечних производа</i> , Технолошки факултет, Н. Сад, 1999.				
4. М. Љубисављевић: <i>Животне намирнице</i> , Привредни преглед, Београд, 1990.				
<b>Помоћна литература</b>				
5. Законски прописи (правилници и стандарди) и други материјали са одговарајућих интернет сајтова				
<b>Број часова активне наставе</b>				Остали часови
Предавања 2	Вежбе		Други облици наставе:	
	Рачунске	Лабораторијске 3		
<b>Методе извођења наставе</b> Предавања, експерименталне вежбе, колоквијуми, претраживање електронске базе података, семинарски рад, консултације				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>		Поена	<b>Завршни испит</b>	Поена
активност у току предавања		10	писмени испит	20
практична настава		20		
семинарски рад		20	усмени испит	30