

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|-----------|
| Студијски програм: Основне академске студије хемије | | | |
| Назив предмета: АНАЛИЗА ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА | | Шифра: | ИХА-401 |
| Наставник: Даниела В. Шојић-Меркулов | | | |
| Статус предмета: изборни | | | |
| Број ЕСПБ: 6 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Да омогући студентима усвајање потребних теоријских и практичних знања о законској регулативи, као и о принципима и елементима контроле квалитета животних намирница • Да оспособи студенте за успешно извођење одабраних стандардних анализа различитих прехранбених производа, као и доношење закључака о резултатима истих • Да оспособи студенте за усвајање специјалних знања и успешно укључивање у аналитичке лабораторије у овој области | | | |
| Исход предмета | | | |
| Након успешног завршетка овог курса студент је у стању да: 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 рукује одговарајућим апаратима применљивим у области; интерпретира експерименталне резултате и израчунава карактеристичне параметре квалитета појединих врста производа | | | |
| Садржај предмета | | | |
| <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, масти и уља, млека и млечних производа, кафе, алкохолних и безалкохолних пића. | | | |
| Литература | | | |
| 1. Љ. Јовановић: <i>Хемијска анализа материјала</i> , Универзитет у Н. Саду, уџбеник бр. 86, 1998. | | | |
| 2. Ј. Трајковић, Ј. Барас, М. Мирић, С. Шилер: <i>Анализе животних намирница</i> , ТМФ, Београд, 1983. | | | |
| 3. М. Љубисављевић: <i>Животне намирнице</i> , Привредни преглед, Београд, 1990. | | | |
| <i>Помоћна литература</i> | | | |
| 1. V.V. Vaclavik, E.W. Christian, <i>Essentials of Food Science</i> , 3rd Ed., Springer, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе 5 (75) | Теоријска настава: 2 (30) | Практична настава: ДОН 3 (45) | |
| Методе извођења наставе | | | |
| Предавања, практична настава, семинарски рад, консултације | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 10 | писмени испит | 20 |
| практична настава | 20 | усмени испит | 30 |
| семинарски рад | 20 | | |