

Табела 5.2. Спецификација предмета

Студијски програм: ОАС Хемија			
Назив предмета: Анализа животних намирница,		ОХ069	
Наставник: Даниела Шојић Меркулов			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета: да омогући студентима усвајање потребних теоријских и практичних знања о домаћим и међународним стандардима, 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 и да оспособи студенте за усвајање специјалних знања и успешно укључивање у аналитичке лабораторије у овој области.			
Исход предмета <i>Након успешног завршетка овог курса студент је у стању да:</i> наводи и дефинише основне законске принципе контроле квалитета у анализи животних намирница; успешно изводи стандардне методе анализе, израчунава и интерпретира резултате мерења; самостално рукује и примењује одговарајуће инструменте за анализу животних намирница.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Законска регулатива у области анализе хране, домаћи и интернационални стандарди. Контаминација животних намирница и узроци. Фактори квалитета и безбедности хране. Примена HACCP система. Систем квалитета у лабораторијама за анализу животних 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. Примена специфичних метода у анализи садржаја воде, пепела, адитива, протеина, витамина, угљених хидрата и др. <i>Практична настава</i> Узорковање материјала. Органолептички преглед. Одабране методе физичке, хемијске и инструменталне 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, витамина.			
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. Y. Pico (ed.), <i>Chemical Analysis of Food - Techniques and Applications</i> , 2 nd edition, Elsevier, 2020. 2. Електронске базе података			
Број часова активне наставе: 6	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методе извођења наставе: Предавања, лабораторијске вежбе, рачунске вежбе и 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		