

Табела 5.2 Спецификација предмета

| | | | |
|--|-------|-----------------------------|-----------------------------|
| Студијски програм : Прехрамбено инжењерство | | | |
| Назив предмета: Одабрана поглавља хемијске анализе | | | |
| Наставник: Радомир В. Малбаша , Јасмина С. Витас | | | |
| Статус предмета: изборни за модул КК | | | |
| Број ЕСПБ: 7 | | | |
| Услов: нема | | | |
| Циљ предмета Циљ предмета је да пружи студентима виши ниво знања из теорије и примене хроматографије на танком слоју и течне хроматографије под високим притиском, микроанализе, као и овладавање неким специфичним поступцима издвајања и пречишћавања узорака за анализу, у складу са савременим правцима развоја ових области. | | | |
| Исход предмета Студент би након савладавања садржаја предмета требало да буде способан за самосталан рад, одабир методе припреме узорка и примене одговарајуће методе течне хроматографије, као и микроаналитичке методе. Поред тога, требало би да је у току са савременим начинима обраде и презентације експерименталних резултата у прихваћеним протоколима, стручним и научним радовима. | | | |
| Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Општи ток хемијске анализе. Увод у модерну хроматографију на танком слоју високих перформанси (HPTLC), непокретне и покретне фазе, практични аспекти примене методе, квантитативна анализа. Примена течне хроматографије под високим притиском (HPLC) у препаративне сврхе (пречишћавање и изолација компонената), хемијска раздвајања, идентификација и квантитативно одређивање, избор непокретне и покретне фазе и детектора. Микроанализа. Примена и технике. Модерне семи-микро и микро екстракционе технике, екстракција чврстом фазом и течно-течна екстракција. <i>Практична настава</i> Примери одређивања антиоксиданата, аминокиселина, антибиотика, адитива у храни, микотоксина, пестицида, шећера, витамина растворних у води и уљу, анализа и дискусија резултата. | | | |
| Литература 1. Малбаша, Р. (2009): Хемијска карактеризација производа од комбухе. Монографија-помоћни уџбенички материјал, ISBN: 978-86-80-995-68-7, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад. 2. Малбаша, Р. (2014): Антиоксидативна својства комбуха производа. Монографија-помоћни уџбенички материјал, ISBN: 978-86-6253-031-8, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад. 3. Gertz, C. (1990): HPLC TIPS and TRICKS with over 1000 applications, Alden Press Oxford. 4. Harvey, D. (2000): Modern Analytical Chemistry, ISBN: 0-07-237547-7, McGrawHill. 5. Rouessac, F., Rouessac, A. (2000): CHEMICAL ANALYSIS Modern Instrumentation Methods and Techniques, ISBN: 0-471-98137-0, JOHN WILEY & SONS, LTD. | | | |
| Број часова активне наставе | | Теоријска настава: 3 | Практична настава: 3 |
| Методe извођења наставе Предавања и лабораторијске вежбе. | | | |
| Оцена знања (максимални број поена 100) | | | |
| Предиспитне обавезе | поена | Завршни испит | поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | 50 |
| практична настава | 25 | усмени испит | |
| колоквијум-и | | | |
| семинарски рад | 20 | | |
| Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд..... | | | |
| *максимална дужна 1 страница А4 формата | | | |