

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља метода раздвајања			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Звонимир Ј. Сутуровић</a> , <a href="#">Јарослава В. Шварц-Гајић</a> , <a href="#">Снежана Ж. Кравић</a> , <a href="#">Зорица С. Стојановић</a>			
<b>Статус предмета:</b> изборни за модул КК			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> -			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да пружи студентима виши ниво знања из теорије и примене капиларне гасне хроматографије и електрофорезе у анализи и контроли квалитета прехранбених производа у складу са савременим правцима развоја ових области.			
<b>Исход предмета</b> Студент би након савладавања садржаја предмета требало да буде способан за самосталан рад, одабир, оптимизацију и примену одговарајуће методе капиларне гасне хроматографије, као и електрофоретске методе, у анализи реалних узорака, и начинима обраде и презентације експерименталних резултата.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Капиларна гасна хроматографија. Системи за ињектовање, технике ињектовања. Колоне, стационарне фазе, утицај параметара колоне на ефикасност раздвајања, избор колоне. Детектори: принцип рада и намена. Развој и валидација CGC метода. Електрофореза: раздвајање у електричном пољу, електрофореза у слободном раствору, електрофореза на носачу, врсте гелова за електрофорезу. Фактори који утичу на миграцију јона. Капиларна електрофореза: аналитички параметри и методе капиларне електрофорезе. Примена капиларне гасне хроматографије и електрофорезе у контроли квалитета прехранбених производа.  <i>Практична настава</i> Испитивање утицаја протока, сплит односа, количине узорка и темпетаруре на ефикасност раздвајања. Оптимизација услова и валидација CGC методе. Квалитативна и квантитативна одређивања применом различитих метода. Примена CGC у анализи појединих компонентни прехранбених производа. Анализа и дискусија резултата.			
<b>Литература</b> 1. Н. Ј. Марјановић, Инструменталне методе анализе, I/1 Методе раздвајања, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, 2001. 2. Wittkowski, R., Matissek, R.: Capillary gas chromatography in food control and research, Technomic Publishing Company, Inc., 1993.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, лабораторијске вежбе, самостална обрада резултата вежби, консултације, семинарски рад.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	40
практична настава	25	усмени испит	
колоквијум-и			
семинарски рад	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			