

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Савремене методе контроле аутентичности хране			
Наставник: Маријана Ачански , Весна Тумбас Шапоњац			
Статус предмета: Изборни за модул КК			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Проширивање стечених и стицање нових знања из савремених метода анализе и контроле квалитета хране. Упознавање са специфичним хемијским реакцијама дериватизације малих молекула (липида, простих угљених хидрата и аминокиселина) у циљу даље анализе аутентичности хране. Обрада резултата применом метода напредне статистике - мултиваријантне анализе.			
Исход предмета Студенти би, након савладавања предвиђеног наставног програма, требали да буду способни за самосталан научни и стручни рад, тј. да правилним избором различитих параметара анализе проналазе најоптималније услове за извођење брзе анализе, детекцију специфичних компонената хране и самосталну обраду комплексних резултата добијених различитим, савременим аналитичким техникама.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Предмет је осмишљен тако да се студенти упознају са савременим техникама контроле аутентичности хране: спектроскопске, хроматографске, електрохемијске и друге савремене инструменталне технике. Иновације у примени реагенса за дериватизацију, савремених програма у оквиру напредне статистике. Примена савремених техника у анализи одабраних узорака хране. <i>Практична настава</i> Припрема специфичних узорака хране за анализу савременим инструменталним техникама. Избор методе и оптимизација параметара одговарајуће анализе. Класификација и обрада добијених података применом савремених статистичких метода. Претраживање, обрада, анализа и дискусија резултата савремене научне литературе из области анализе и различитих метода контроле аутентичности хране. Презентација самостално написаног семинарског рада на тему једне специфичне области, коришћењем јасног стручног језика, са закључцима који се темеље на правилно схваћеном циљу добијеног задатка.			
Литература 1. S. Ebeler, G. Takeoka, P. Winterhalter, Progress in Authentication of Food and Wine, ACS, US, 2011. 2. M. Lees, Food Authenticity and Traceability, CRC Press, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK, 2003. 3. D. Granato, G. Ares, Mathematical and Statistical Methods in Food Science and Technology, John Wiley & Sons, New Jersey, US, 2014. 4. K. Warmuza, P. Filzmoser, Multivariate Statistical Analysis in Chemometrics, CRC Press, Taylor and Francis, Boca Raton, FL, US, 2009. 5. D. Etelka, Kontrola kvaliteta u tehnologiji jestivih ulja, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2000. 6. R. Đurić, Kontrola kvaliteta jestivih biljnih ulja, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2014. 7. Lj. Đaković, Pšenično brašno, Zavod za tehnologiju žita i brašna, Novi Sad, 1997. 8. B. Pajin, Tehnologija čokolade i kakaο proizvoda, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2014.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео опреме, консултације, упућивање на претраживање савремене литературе, практична настава у виду лабораторијских вежби и студијског истраживачког рада изводиће се самостално или у мањим групама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	30
практична настава	20	усмени испит	
колоквијум-и	20		
семинарски рад	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			