

**Табела 5.2 Спецификација предмета Анализа хране**

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство, Биотехнологија			
<b>Назив предмета:</b> Анализа хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Снежана Ж. Кравић</a> , <a href="#">Зорица С. Стојановић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање основних знања и вештина из области примене хемијских, биохемијских и инструменталних метода анализе компонената хране. Развијање способности сагледавања могућности примене појединих метода у праћењу промена током различитих процеса производње хране, као и у контроли квалитета и безбедности у индустрији хране.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљеност за коришћење стандардних и модерних аналитичких техника у контроли квалитета и безбедности финалног производа, праћења промена компонената хране током производног процеса, самостално решавање проблема у пракси, почевши од избора одговарајуће аналитичке методе, преко планирање и извођење експеримената до обраде и тумачења добијених резултата.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Значај анализе хране. Аналитичке методе у анализи хране. Елементи за верификацију, валидацију и поређење хемијских, сензорских, биохемијских и инструменталних метода анализе. Методе одређивања компоненти хране: суве материје, састојака минералног порекла, азотних материја, угљених хидрата, уља и масти, витамина. Теоријске основе хроматографских, оптичких и електроаналитичких метода и њихова примена у контроли квалитета и безбедности хране. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе из области примене хемијских, хроматографских, оптичких и електроаналитичких метода у одређивању основних састојака хране и карактеристичних контаминаната и додатка.			
<b>Литература</b> 1. Грујић, Р., Марјановић, Н., Попов-Раљић, Ј.: Квалитет и анализа намирница, књига друга: Методи анализе намирница, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет Бања Лука, 2007. 2. Марјановић, Н., Јанковитш, И.: Инструменталне методе анализе, уџбеник са практичним примерима, Технолошки факултет и Завод за издавање уџбеника, Нови Сад, 1983. 3. Кравић, С., Стојановић, З.: Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе - практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2016. 4. Official Methods of Analysis, 15th Edition, AOAC 1990.			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 4</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, самосталне лабораторијске вежбе, индивидуалне и групне консултације везане за проблеме настале у теоријској и практичној настави.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	25		
колоквијуми	40		