

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм		Биохемијско инжењерство и биотехнологија ; ; ;	
Изборно подручје (модул)		Прехрамбена биотехнологија	
Врста и ниво студија		Мастер студије	
Назив предмета		Аналитика прехранбених производа	
Наставник (за предавања)		Славица Шилер Маринковић	
Наставник/сарадник (за вежбе)			
Наставник/сарадник (за ДОН)		Марица Ракин	
Број ЕСПБ		4	Статус предмета (обавезни/изборни) обавезни
Услов	нема		
Циљ предмета	Циљ предмета је стицање знања и вештина везаних за одабир и примену метода у ; анализи квалитета прехранбених производа.		
Исход предмета	Кроз планирани наставни програм студент би требао да савлада основне принципе стандардних , модерних и специфичних аналитичких техника које се користе у анализи прехранбених производа. Студент стиче способност да самостално изабере одговарајућу аналитичку методу и оцени квалитет производ у складу са законским прописима о појединим прехранбеним производима.		
Садржај предмета			
Теоријска настава	Узорковање, избор метода за анализу и оцена исправности прехранбених производа. Исправност и квалитет хране. ; Методе за одређивање: ; -воде, минералних материја, беланчевина, масти, угљених хидрата, витамина, адитива и контаминаната. Сензорне карактеристике хране. ; ; ;		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)	Анализа појединих прехранбених производа и показатеља квалитета: ; - млеко и млечни производи ; - месо и производи од меса ; - масти и уља ; - алкохолна и безалкохолна пића и напаци ; - производи од воћа и поврћа ; - житарице, производи од житарица, производи од брашна. ; ; Посете одговарајућим лабораторијама за контролу квалитета прехранбених производа.		
Литература			
	1	Писани изводи са предавања (handouts) и материјал са вежби	
	2	J. Trajković, M. Mirić, J. Baras, S. Šiler, Analize životnih namirnica, Tehnološko-metalurški fakultet, Beograd, 1983.	
	3	J. Whitaker, Current Protocols in Food Analytical Chemistry , John Wiley & Sons, Inc., 2001.	
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године			
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад Остали часови
1		3	
Методе извођења наставе	Настава из овог предмета се изводи кроз теоријски део и практичан део где се стечена знања о методама примењују анализом конкретних прехранбених производа. Провера знања током предавања вршиће се преко колоквијума, провером практичног рада у лабораторији и активношћу током теоријског дела наставе.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		поена 60	Завршни испит поена 40
активност у току предавања		10	писмени испит 40
практична настава		20	усмени испит
колоквијуми		30	
семинари			