

Студијски програм/студијски програми: Примењена хемија			
Врста и ниво студија: Дипломске академске студије			
<b>Назив предмета: Анализа животних намирница</b>			
<b>Наставник за предавања : Митић Д. Виолета</b>			
<b>Наставник /сарадник (за вежбе) :</b>			
<b>Наставник /сарадник (за ДОН) :Станковић Н. Маја</b>			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов:			
<b>Циљ предмета</b>			
Упознавање студената са практичном применом раније стечених знања у области аналитичких одређивања на анализу животних намирница			
<b>Исход предмета</b>			
Након успешно реализованог програма Анализе животних намирница и положеног испита, студент је у стању да: успешно изврши анализу узорака животних намирница, да основу добијених података изврши обраду, процену и тумачење добијених резултата анализе тако да је студент у потпуности оспособљен за рад у лабораторијама у којима се врши контрола квалитета животних намирница			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
1. Методе за одређивање воде. Одређивање воде сушењем. Одређивање воде дестилацијом. Хемијске методе одређивања воде. Остале методе одређивања воде			
2. Одређивање минералних материја. Одређивање катјона. И анјона. Одређивање тешких метала			
3. Одређивање пепела. Алкалитет пепела. Одређивање појединих минералних материја. Одређивање беланчевина и аминокиселина			
4. Одређивање масти			
5. Доказивање и одређивање моно-и олигосахарида. Идентификација моно-и олигосахарида. Одређивање моно-и олигосахарида			
6. Идентификација полисахарида. Доказивање и доказивање скроба. Доказивање и доказивање пектинских материја			
7. Одређивање витамина			
8. Одређивање адитива. Антиоксиданси. Конзерванси. Боје за бојење животних намирница. Остали адитиви			
9. Одређивање пестицида			
10. Анализа појединих животних намирница			
<i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i>			
Анализа појединих животних намирница: Месо и производи од меса; Јаја и производи од јаја; Млеко и производи од млека; Масти и уља; Житарице и производи од житарица; Алкохол, алкохолна и безалкохолна пића; Воће, поврће и производи од воћа и повћа			
<b>Литература</b>			
1. Ј. Трајковић, Ј. Барас, М. Мирић, С. Шилер, <i>Анализе животних намирница</i> , Технолошко-металуршки факултет, Београд, 1983.			
2. М. Таштелан-Мацан, <i>Кемијска анализа у саставу квалитете</i> , Школска књига, Загреб, 2003			
3. М. Љубисављевић, Н. Мрвош, <i>Збирка прописа о квалитету производа са објашњењима</i> , Привредни преглед, Београд, 1981.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: <b>30</b>	Вежбе:	Други облици наставе: <b>45</b>	
			Студијски истраживачки рад:
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна теоријска настава; практична настава, консултације.			
<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	10	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	
колоквијум-и	40		
семинар-и	10		