

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија</i> <i>Модул: Прехрамбена технологија</i>					
I циклус студија		III година				
Пун назив предмета	МЕТОДЕ АНАЛИЗЕ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА					
Катедра	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
04-1-103-6	обавезан		6.	7		
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци	мр Весна Гојковић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S₀	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
3	0	3	45	0	45	1.33
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) $3 \cdot 15 + 0 \cdot 15 + 3 \cdot 15 = 90 \text{ h}$			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) $3 \cdot 15 \cdot 1.33 + 0 \cdot 15 \cdot 1.33 + 3 \cdot 15 \cdot 1.33 = 120$			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): $90 + 120 = 210$ сати семестрално						
Исходи учења	Савладавањем овог предмета студент ће: 1. бити оспособљен да у анализи хране користи стандардне и модерне аналитичке технике и методе; 2. моћи да правилно изабере одговарајуће методе анализе; 3. моћи да планира и изводи различите експерименте у вези са саставом и својствима хране; 4. бити оспособљен за обраду и тумачење добијених резултата; 5. бити оспособљен за самостално рјешавање проблема у лабораторији за анализу хране.					
Условљеност	Аналитичка хемија					
Наставне методе	Предавања, експерименталне вјежбе, консултације, колоквијуми, испит					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значај и анализа хране. Подјела метода за анализу хране. Хемијске, биохемијске, физичко-хемијске и сензорне методе у анализи хране. 2. Принцип избора метода за анализу хране. Елементи за верификацију, валидацију и поређење метода анализе хране. 3. Узорковање хране у циљу анализе. Узорковање у току службене контроле хране. 4. Методе одређивања садржаја суве материје у храни. 5. Методе одређивања садржаја минералних материја у храни. 6. Методе одређивања садржаја азотних материја. Одређивање садржаја протеина. 7. Методе одређивања садржаја угљених хидрата у храни. 8. Методе одређивања садржаја масти у храни. 9. Методе одређивања садржаја витамина у храни. 10. Методе одређивања садржаја прехранбених адитива и токсичних материја. Одређивање садржаја резидуа микотоксина у храни. 11. Методе за испитивање квалитета и безбједности меса и производа од меса. 12. Методе за испитивање квалитета и безбједности млијека и производа од млијека. 13. Методе за испитивање квалитета и безбједности воћа, поврћа и производа. 14. Методе за испитивање квалитета и безбједности жита, брашна и производа. 15. Методе за испитивање квалитета и безбједности биљних уља, масти животињског поријекла и производа. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Марјановић, Н.Ј.	Инструменталне методе анализе I/1 Методе раздвајања Технолошки факултет, Бања Лука			2001	1-150	
Вахчић, Н., Хрушкар, М., Марковић, К.	Аналитичке методе за одређивање основних састојака у храни, Практикум, Прехрамбено-технолошки факултет Осиек				1-74	
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	

AOAC	Official Methods of Analysis , 15 th Edition, AOAC	1990	69-88, 312-334, 1045-1106	
James, C.S.	Analytical Chemistry of Foods, Chapman&Hall, London	1995	1-176	
Nielsen, S.S.	Handbook of food analysis, physical characterization and nutrient analysis	2005	505-508	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	семинарски рад		14	14 %
	колоквијум 1		25	25 %
	колоквијум 2		25	25 %
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени)		30	30 %
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				