

## Спецификација предмета за књигу предмета

<b>Студијски програм</b>		Ратарство и повртарство		
<b>Изборно подручје (модул)</b>				
<b>Врста и ниво студија</b>		Основне академске студије - студије првог степена		
<b>Назив предмета</b>		<b>Штетне материје у пољопривредним производима</b>		
<b>Наставник (за предавања)</b>		Пејовић З. Анка		
<b>Наставник/сарадник (за вежбе)</b>		Филиповић И. Соња		
<b>Наставник/сарадник (за ДОН)</b>		Филиповић И. Соња		
<b>Број ЕСПБ</b>		<b>5</b>	<b>Статус предмета (обавезни/изборни)</b>	<b>Изборни</b>
<b>Услов</b>				
<b>Циљ предмета</b>		Да студенти упознају основне загађиваче хране порекло загађења, особинама загађивача и њихова дистрибуција у храни), основе припреме, обраде, узорака хране и техникама за идентификовање и квантификовање појединих загађивача		
<b>Исход предмета</b>		Студенти ће бити оспособљени да самостално организују контролу и анализу хране, идентификацију и квантификацију непожељних састојака, како би управљали квалитетом технологије пољопривредне производње.		
<b>Садржај предмета</b>				
<b>Теоријска настава</b>		Значај и анализа хране. Елементи за верификацију, валидацију и поређење хемијских, сензорних, биохемијских и инструменталних метода анализе. Теоријске основе хроматографских, оптичких и електроаналитичких метода. Основи хемије и биохемије хране (састав, енергетска вредност, есенцијалне компоненте и сл.) и ксенобиотици. Токсини (микробиолошки: бактеријски и микотоксини; биљни и из морских организама). Врсте, идентификација, квантификација, уклањања. Тешки метали и пестициди у храни. Дуготрајни органски загађивачи у храни. Миграција из амбалаже.		
<b>Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)</b>		Лабораторијске вежбе: упознавање са инструментацијама. Лабораторијске вежбе из области примене различитих метода за одређивање садржаја карактеристичних контаминаната. Посета локалних акредитованих лабораторија за анализу хране.		
<b>Литература</b>				
1		- J. P. F. D'Mello (ed) (2003): Food Safety: Contaminants and Toxins, Scottish Agricultural College, Edinburgh, UK,		
2		- Љубо Врачар, (2001): Приручник за контролу квалитета свежег и прерађеног воћа, поврћа и освежавајућих безалкохолних напитака, Технолошки факултет Нови Сад		
3		- S. E. Manahan (2003): Toxicological Chemistry and Biochemistry, 3rd ed, Lewis Publishers		
4		- Барас, Рајковић, Митровић (2001): Анализа животних намирница, ТМФ Београд,		
5		- Н. Ј. Марјановић (2001): Инструменталне методе анализе, I/1 Методе раздвајања, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет,		
6		- Кастори Р., Петровић Н. (2003): Нитрати у поврћу, Пољопривредни факултет Нови Сад, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад, 151. стр.		
<b>Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године</b>				
<b>Предавања</b>	<b>Вежбе</b>	<b>ДОН</b>	<b>Студијски истраживачки рад</b>	<b>Остали часови</b>
<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<b>Методе извођења наставе</b>		Интерактивна предавања, експерименталне вежбе, семинарски радови, консултације.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				

Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
предавања	10	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	20
колоквијуми	20		
семинари	10		