

Спецификација предмета за књигу предмета				
Студијски програм		Ратарство и повртарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета		Штетне материје у пољопривредним производима		
Наставник (за предавања)		Пејовић З. Анка		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Пејовић З. Анка		
Наставник/сарадник (за ДОН)		Пејовић З. Анка		
Број ЕСПБ		5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Изборни
Услов				
Циљ предмета		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		
Исход предмета		Студенти ће бити оспособљени да самостално организују контролу и анализу хране, идентификацију и квантификацију непожељних састојака, како би управљали квалитетом технологије пољопривредне производње.		
Садржај предмета				
Теоријска настава		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.		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)		Лабораторијске вежбе: упознавање са инструментацијама. Лабораторијске вежбе из области примене различитих метода за одређивање садржаја карактеристичних контаминаната. Посета локалних акредитованих лабораторија за анализу хране.		
Литература				
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.		
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
1	1	1		
Методе извођења наставе		Интерактивна предавања, експерименталне вежбе, семинарски радови, консултације.		
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит	поена
предавања		10	писмени испит	30
практична настава		10	усмени испит	20
колоквијуми		20		

семинари	10		