

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:		Одабрана поглавља микробиологије хране животињског порекла	
Наставници:		Марија М. Шкрињар; Гордана Р. Димић	
Статус предмета:		Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ научних знања и вештина за самостална истраживања у области микробиологије хране животињског порекла			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, усавршавање и побољшање метода и решавање проблема из области микробиологије хране животињског порекла			
Садржај предмета			
Улога и значај микроорганизама узрочника квара намирница анималног порекла. Патогени микроорганизми. Пuteви контаминације, размножавање микроорганизама у храни. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама у храни. Инактивација микроорганизама. Млеко и производи од млека, месо и производи од меса, живинско месо и производи од живинског меса, јаја и производи од јаја, дивљач и производи од дивљачи, рибе, шкољке, ракови, водоземци и њихови производи, мед. <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране животињског порекла.			
Препоручена литература			
1. Марија Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001. 2. В. Јемцев, Д.А. Ђукић. Микробиологија. Војноиздавачки завод, Београд, 2000. 3. T.J. Montville, K.R. Matthews. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005. 4. J.M. Jay, M.J. Loessner, D.A. Golden. Modern Food Microbiology. 7 th ed. Springer Science + Buisness Media, Inc., USA, 2005.			
Број часова активне наставе		Предавања:	Студијски истраживачки рад:
		4	2
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената; рад на рачунару, израда и презентација семинарског рада			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		