

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Мастер академске студије		
Назив предмета:	Одабрана поглавља микробиологије хране		
Наставници:	Марија М. Шкрињар; Гордана Р. Димић		
Статус предмета:	Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Микробиологија, Микробиологија хране		
Циљ предмета	<p>СТИЦАЊЕ научних знања и упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије хране, микробиологије воде, микотоксикологије и санитације у прехрамбеним индустријама.</p>		
Исход предмета	<p>Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије хране, микробиологије воде, микотоксикологије и санитације у прехрамбеним индустријама.</p>		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Улога и значај микроорганизама узрочника квара хране анималног и биљног порекла. Патогени и токсигени микроорганизми. Путеви контаминације. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама. Инактивација микроорганизама. Микробиологија производа анималног и биљног порекла. Алиментарне интоксикације и токсикоинфекције.</p> <p>Савремени поступци у контроли хигијене воде за пиће. Извори микробиолошке контаминације воде за пиће. Општи показатељи хигијенске исправности. Микроорганизми индикатори у води за пиће. Спровођење санитарних мера у води за пиће. Микроорганизми природних минералних вода.</p> <p>Средства за чишћење и дезинфекцију и механизам деловања на микроорганизме. Хигијена ваздуха, процесних линија и особља. Спровођење санитације. Контрола штеточина. Улога НССР у санитацији. Значај познавања добре хигијенске праксе и контролних критичних тачака у производњи хране анималног и биљног порекла.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране, микробиологије воде, микотоксикологије и санитације у прехрамбеним индустријама.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Марија Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001. 2. T.J. Montville, K.R. Matthews. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005. 3. N.G. Marriott, R.B. Gravani. Principles of food sanitation, 5th ed. Springer Science + Business Media, Inc., USA, 2006. 4. Синовец, З., Ресановић, Р., Синовец, Р. Миктоксини, појава, ефекти и превенција, Факултет ветеринарске медицине, Београд, 2006. 5. Ђукић, Д. А., Гајин, С., Матавуљ, М., Мандић, Ј. Микробиологија вода. Просвета, Београд, 2000. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	20
Остали часови:			
-			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	15	Усмени испит	50
Практична настава	25		
Активност	10		