

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Микробиологија хране		
Наставник:	Марија, М. Шкрињар, Гордана, Р. Димић		
Статус предмета:	Обавезан за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	Микробиологија		
Циљ предмета			
Образовање студената из области микробиологије хране.			
Исход предмета			
Оспособљавање стручњака за рад у лабораторијама за микробиологију хране и фабрика индустријске прераде и производње хране здравствено и хигијенски безбедне за потрошаче, као и свим институцијама које се баве микробиолошком контролом хране.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Микроорганизми узрочници кварења хране и извори контаминације. Утицај еколошких и других фактора на размножавање микроорганизама. Уништавање микроорганизама у храни. Микробиологија хране анималног и биљног порекла. Микроорганизми узрочници алиментарних токсикоинфекција и интоксикација. Токсигене плесни и микотоксини. Микробиологија воде за пиће и природних минералних вода. Хигијена погона прехрамбене индустрије.			
<i>Практична настава:</i>			
Микробиолошка контрола животних намирница, воде за пиће, продних минералних вода, површина, ваздуха, амбалаже, хигијене радника и испитивање ефикасности дезинфекционих средстава.			
Литература			
1. М. Шкрињар,. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.			
1. М. Шкрињар, М. Говедарица, М. Јарак, Г. Димић, Н. Милошевић, Микробиологија воћа и производа од воћа, Технолошки факултет-Пољопривредни факултет, Нови Сад, 1996.			
2. Р. Жакула, Микробиологија хране, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980.			
3. З. Бем, Ј. Адамич, Микробиологија меса и производа од меса. Технолошки факултет, Нови Сад, 1991.			
2. Б. Каракашевић, Микробиологија и паразитологија. Медицинска књига, Београд-Загреб, 1987.			
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Остали часови –			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		