

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

<b>Назив предмета: Микробиологија воде и санитација у производњи хране</b>			
<b>Наставник или наставници: <a href="#">Гордана Р. Димић</a>, <a href="#">Сунчица Д. Коцић-Танацков</a></b>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања у области микробиологије воде и санитације погона прехрамбене индустрије.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање, осавремењавање метода и решавање проблема у области микробиологије воде и санитације погона прехрамбене индустрије.			
<b>Садржај предмета</b>  <i>Теоријска настава</i> Значај воде за пиће. Микробиолошки статус површинских и подземних вода за водоснабдевање и извори контаминације. Биолошки индикатори вода за водоснабдевање. Микробиолошки квалитет воде за пиће. Узорковање и методе одређивања микроорганизама у води за пиће. Природне минералне и природне изворске воде и микроорганизми контаминенти. Пречишћавање и дезинфекција воде за пиће. Микробиолошки мониторинг воде. Микробиологија отпадних вода. Идентификација опасности које угрожавају безбедност хране, елиминација опасности или њихова контрола. Спровођење и контрола хигијене и санитарних мера у погонима прехрамбене индустрије.  <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микробиологије воде и санитације погона прехрамбене индустрије. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
<b>Препоручена литература</b> 1. Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2015). Санитација у производњи хране. Технолошки факултет, Нови Сад, ИССН: 9788662530424 2. Marriott, G.N., Gravani, B.R. (2006). Principles of Food Sanitation. Springer Science+Business Media, Inc. 3. Ђукић, А.Д., Гајин, К.С., Матавуљ, Н.М., Мандић, Г.Л. (2000). Микробиологија вода. Просвета, Београд 4. Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у предавању	5	Усмени испит	30
Практична настава	10		
Семинарски рад	25		
Презентација	10		
*максимална дужна 1 страница А4 формата			