Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Одабрана поглавља микобиологије хране биљног порекла		
Наставник или наставници: Сунчица Д. Коцић-Танацков		
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 биљног порекла.		
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање, осавремењавање метода и решавање проблема у области микобиологије хране биљног порекла.		
Садржај предмета *Теоријска настава* Микроорганизми контаминенти хране биљног порекла. Путеви микробиолошке контаминације и размножавање микроорганизама у ланцу производње и прераде хране биљног порекла. Фактори који поспешују или инхибирају развој микроорганизама у храни биљног порекла. Утицај појединих фаза технолошког процеса на микроорганизме. Микробиолошко кварење и фактори који утичу на кварење. Патогени и токсигени микроорганизми у храни биљног порекла. Корисни микроорганизми у производњи ферментисаних производа биљног порекла. Микробиологија специфичних врста хране биљног порекла. Методе детекције и изоловања патогених и токсигених микроорганизама и узрочника кварења хране биљног порекла. *Практична настава* Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микобиологије хране биљног порекла. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.		
Препоручена литература 1. Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC. 2. Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022). Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад. 3. Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. 4. Montville, J.T. (2005). Food Microbiology, ASM Press, Washington. 5. Sinha, K.N., Sidhu, S.J., Barta, J., Wu, J.S.B., Cano, M.P. (2012). Handbook of Fruits and Fruit Processing, second edition, John Wiley & Sons, Ltd.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.		
Оцена знања (максимални број поена 100)		
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		

Предиспитне обавезе	**Поена**	**Завршни испит**	**Поена**
Активност у предавању	5	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	25		
Презентација	10		
*максимална дужна 1 страница А4 формата			