Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Одабрана поглавља микобиологије хране животињског 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 микобиологије животињског 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 микробиологије хране животињског порекла.

Садржај предмета

Теоријска настава

Улога и значај микроорганизама узрочника кварења хране животињског порекла. Патогени и токсигени микроорганизми у храни животињског порекла. Путеви микробиолошке контаминације и размножавање микроорганизама у ланцу производње и прераде хране животињског порекла. Фактори који поспешују или инхибирају развој микроорганизама у храни животињског порекла. Утицај појединих фаза технолошког процеса на микроорганизме. Микробиолошко кварење и фактори који утичу на кварење хране животињског порекла. Корисни микроорганизми у производњи ферментисаних производа животињског порекла. Микробиологија специфичних врста хране животињског порекла. Методе детекције и изоловања патогених и токсигених микроорганизама и узрочника кварења хране животињског порекла.

Практична настава

Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микробиологије хране животињског 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. Теодоровић, В., Карабасил, Н., Димитријевић, М., Василев, Д. (2015). Хигијена и технологија меса. Факултет ветеринарске медицине, Београд.
4. Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc.
5. Montville, J.T. (2005). Food Microbiology. ASM Press, Washington.

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