

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

<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља микобиологије хране животињског порекла			
<b>Наставник или наставници:</b> <a href="#">Гордана Р. Димић</a> , <a href="#">Сунчица Д. Коцић-Танацков</a>			
<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 микобиологије животињског порекла.			
<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 микобиологије хране животињског порекла.			
<b>Садржај предмета</b>  <i>Теоријска настава</i> Улога и значај микроорганизама узрочника кварења хране животињског порекла. Патогени и токсигени микроорганизми у храни животињског порекла. Пuteви 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.  <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микобиологије хране животињског порекла. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
<b>Препоручена литература</b> 1. Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC 2. Jay, J.M., Loessner, M. J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. 3. Montville, T., Thomas J. (2005). Food Microbiology, Washington, ASM Press 4. Бем, З., Адамич, Ј. (1991). Микробиологија меса и производа од меса. Универзитет у Новом Саду Технолошки факултет, Нови Сад			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
<b>Методe 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>
Активност у предавању		5	Усмени испит
Практична настава		10	
Семинарски рад		25	
Презентација		10	
*максимална дужна 1 страница А4 формата			