

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Савремени трендови у микробиологији хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Гордана Р. Димић</a> , <a href="#">Сунчица Д. Коцић-Танацков</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни за модуле ТКХ, КК			
<b>Број ЕСПБ:</b> 7			
<b>Услов:</b> Микробиологија, Микробиологија хране			
<b>Циљ предмета</b> Стицање знања и упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије хране.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за савладавање неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије хране.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Карактеристике најзначајнијих група мироорганизама у храни. Однос микроорганизама и хране. Фактори раста. Нови начини инактивације микроорганизама у храни. Улога микроорганизама и микробиолошких ензима у кварињу хране. Патогени и токсигени микроорганизми у храни. Корисни микроорганизми у храни. Биофилмови у прехрамбеној индустрији. Микотоксини у храни. Савремене методе за испитивање присуства микроорганизама у храни и њихових токсина. Основе предиктивне микробиологије у храни. <i>Практична настава</i> Претраживање, обрада и анализа резултата савремене научно-истраживачке литературе из области савремене микробиологије хране. Експерименталне вежбе - савремене методе за испитивање присуства микроорганизама и њихових токсина у храни, методе испитивања антимикуробних агенаса.			
<b>Литература</b> Jay, J.M., Loessner, M. J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, Seventh Edition. Springer Science+Business Media, Inc. Ray, V., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & FrancisGroup, LLC Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2015). Санитација у производњи хране. Технолошки факултет, Нови Сад, ИССН: 9788662530424			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 3</b>	<b>Практична настава: 3</b>
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	30
колоквијум-и	30		
семинарски рад	10		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			