

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Савремени трендови у микробиологији хране			
Наставник: Гордана Р. Димић , Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Изборни за модуле ТКХ, КК			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Микробиологија, Микробиологија хране			
Циљ предмета Стицање знања и упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије хране.			
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије хране.			
Садржај предмета <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.			
Литература 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			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 3
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	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.....			