

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Микробиологија хране			
Наставник: Гордана Р. Димић , Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Обавезни за модуле ТКХ, ИУХ, КК			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Микробиологија			
Циљ предмета Савладавање неопходних знања из области микробиологије хране.			
Исход предмета Оспособљавање стручњака за рад у лабораторијама за микробиологију хране, прехрамбеним индустријама, као и осталим институцијама које се баве микробиолошком контролом хране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Улога и значај мироорганизама у храни. Микроорганизми узрочници кварења хране и извори контаминације. Фактори који утичу на размножавање микроорганизама у храни. Инактивација микроорганизама у храни. Микробиологија хране анималног и биљног порекла. Микроорганизми узрочници алиментарних обољења. Микробиологија воде за пиће, природних минералних вода и освежавајућих безалкохолних пића. Основни принципи санитације и хигијене погона прехрамбене индустрије. <i>Практична настава</i> Експерименталне вежбе: методе изоловања и идентификације микроорганизама из млека и производа од млека, меса и производа од меса, воћа и поврћа и њихових производа, житарица и производа од житарица, кондиторских производа, уљарица и производа индустрије уља (маргарин, мајонез и слични производи), свеже хране спремне за употребу, меда, зачина, адитива за прехрамбену индустрију, кафе, и других производа прехрамбене индустрије; методе испитивања хигијенске исправности воде за пиће, природних минералних вода и освежавајућих безалкохолних пића; методе испитивања хигијене у погонима прехрамбене индустрије.			
Литература Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC Montville, T., Thomas J. (2005). Food Microbiology, Washington, ASM Press Harrigan, W. F. (1998). Laboratory Methods in Food Microbiology, San Diego, Academic Press Жакула, Р. (1980). Микробиологија хране. Технолошки факултет, Нови Сад 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
Методe 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	40		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			