

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Микробиологија хране			
Наставник: 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 Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022). Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад. Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2022). Санитација у производњи хране. Технолошки факултет Нови Сад. Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC. Montville, J.T. (2005). Food Microbiology. ASM Press, Washington.			
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 испт, презентација пројекта, семинари итд.....			