

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Храна и микроорганизми			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Сунчица Д. Коцић-Танацков</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> Микробиологија			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање студената са микроорганизмима контаминентима хране, као и методама за њихово изоловање из хране и идентификацију.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање стручњака за рад у лабораторијама за микробиологију хране, прехранбеним индустријама, као и осталим институцијама које се баве микробиолошком контролом хране.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Храна као супстрат за размножање микроорганизама. Порекло микроорганизама у храни. Раст микроорганизама и интеракција микроорганизама у храни. Примена конвенционалних и савремених начина у спречавању раста микроорганизама. Микроорганизми у храни - патогени и узрочници кварења. Плесни и микотоксини у храни. Стартер културе у процесима производње хране. Пробиотици. Микробиолошки критеријуми за храну. Конвенционалне и савремене методе за одређивање микроорганизама у храни и води за пиће. Хигијена и санитација у ланцу производње хране. <i>Практична настава</i> Претраживање, обрада и анализа резултата савремене научно-истраживачке литературе из области савремене микробиологије хране. Експерименталне вежбе - узорковање и припрема узорка за микробиолошку анализу; методе за одређивање микроорганизама контаминената хране и њихових токсина; методе за одређивање микроорганизама у води за пиће и природним минералним водама; конвенционалне и брзе методе за испитивање хигијене у погонима прехранбене индустрије.			
<b>Литература</b> 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, В., Bhunia, А. (2014). Fundamental Food Microbiology. fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC. Montville, J.T. (2005). Food Microbiology. ASM Press, Washington. Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 3</b>		<b>Практична настава: 3</b>
<b>Методe 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	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			