

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Храна и микроорганизми			
Наставник: Гордана Р. Димић , Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Микробиологија			
Циљ предмета Упознавање студената са микроорганизмима контаминентима хране, као и методама за њихово изоловање из хране и идентификацију.			
Исход предмета Оспособљавање стручњака за рад у лабораторијама за микробиологију хране, прехранбеним индустријама, као и осталим институцијама које се баве микробиолошком контролом хране.			
Садржај предмета <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.			
Литература Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & FrancisGroup, LLC Montville, T., Thomas J. (2005). Food Microbiology, Washington, ASM Press Harrigan, W. F. (1998). Laboratory Methods in Food Microbiology, San Diego, Academic Press Jay, J.M., Loessner, M. J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, Seventh Edition. Springer Science+Business Media, Inc. 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	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			

