

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Микробиологија воде и санитација у производњи хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Гордана Р. Димић</a> , <a href="#">Сунчица Д. Коцић-Танацков</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања из области микробиологије воде и санитације погона прехранбене индустрије.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање, осавремењавање метода и решавање проблема из области микробиологије воде и санитације погона прехранбене индустрије.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Значај воде за пиће. Микробиолошки статус површинских и подземних вода за водоснабдевање и извори контаминације. Биолошки индикатори вода за водоснабдевање. Микробиолошки квалитет воде за пиће. Узорковање и методе одређивања микроорганизама у води за пиће. Природне минералне и природне изворске воде и микроорганизми контаминенти. Пречишћавање и дезинфекција воде за пиће. Микробиолошки мониторинг воде. Микробиологија отпадних вода. Идентификација опасности које угрожавају безбедност хране, елиминација опасности или њихова контрола. Спровођење и контрола хигијене и санитарних мера у погонима прехранбене индустрије. <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микробиологије воде и санитације погона прехранбене индустрије. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
<b>Литература</b> Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2015). Санитација у производњи хране. Технолошки факултет, Нови Сад, ИССН: 9788662530424 Marriott, G.N., Gravani, B.R. (2006). Principles of Food Sanitation. Springer Science+Business Media, Inc. Ђукић, А.Д., Гајин, К.С., Матавуљ, Н.М., Мандић, Г.Л. (2000). Микробиологија вода. Просвета, Београд. Ray, V., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 4</b>		<b>Практична настава: 2</b>
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	35		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
<b>*максимална дужна 1 страница А4 формата</b>			