

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Микробиологија воде и санитација у производњи хране			
Наставник: Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања из области микробиологије воде и санитације погона прехранбене индустрије.			
Исход предмета 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.			
Садржај предмета <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.			
Литература Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2022). Санитација у производњи хране. Технолошки факултет Нови Сад. Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022). Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад. Marriott, G.N., Gravani, B.R. (2006). Principles of Food Sanitation. Springer Science+Business Media, Inc. Тукић, А.Д., Гајин, К.С., Матавуљ, Н.М., Мандић, Г.Л. (2000). Микробиологија вода. Просвета, Београд. Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology. fifth edition, CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4		Практична настава: 2
Методe извођења наставе Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	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.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			