

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Одабрана поглавља микробиологије хране биљног порекла			
Наставник: Гордана Р. Димић , 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 хране биљног порекла.			
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 хране биљног порекла.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Микроорганизми контаминенти хране биљног порекла. Пuteви микробиолошке контаминације и размножавање микроорганизама у ланцу производње и прераде хране биљног порекла. Фактори који поспешују или инхибирају развој микроорганизама у храни биљног порекла. Утицај појединих фаза технолошког процеса на микроорганизме. Микробиолошко кварење и фактори који утичу на кварење. Патогени и токсигени микроорганизми у храни биљног порекла. Корисни микроорганизми у производњи ферментисаних производа биљног порекла. Микробиологија специфичних врста хране биљног порекла. Методе детекције и изоловања патогених и токсигених микроорганизама и узрочника кварења хране биљног порекла. <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микробиологије хране биљног порекла. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
Литература Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & FrancisGroup, LLC Jay, J.M., Loessner, M. J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. Montville, T., Thomas J. (2005). Food Microbiology, Washington, ASM Press Sinha, K.N., Sidhu, S.J., Barta, J., Wu, J.S.B., Cano, M.P. (2012). Handbook of Fruits and Fruit Processing, second edition, John Wiley & Sons, Ltd			
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			