

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Одабрана поглавља микробиологије хране животињског 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 животињског 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 животињског порекла.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Улога и значај микроорганизама узрочника кварења хране животињског порекла. Патогени и токсигени микроорганизми у храни животињског порекла. Пuteви микробиолошке контаминације и размножавање микроорганизама у ланцу производње и прераде хране животињског порекла. Фактори који поспешују или инхибирају развој микроорганизама у храни животињског порекла. Утицај појединих фаза технолошког процеса на микроорганизме. Микробиолошко кварење и фактори који утичу на кварење хране животињског порекла. Корисни микроорганизми у производњи ферментисаних производа животињског порекла. Микробиологија специфичних врста хране животињског порекла. Методе детекције и изоловања патогених и токсигених микроорганизама и узрочника кварења хране животињског 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 животињског 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 Бем, З., Адамич, Ј. (1991). Микробиологија меса и производа од меса. Универзитет у Новом Саду Технолошки факултет, Нови Сад			
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			