

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм:</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља микробиологије хране животињског порекла			
<b>Наставник:</b> <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 хране животињског порекла.			
<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 хране животињског порекла.			
<b>Садржај предмета</b> <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.			
<b>Литература</b> Ray, V., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC. Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022). Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад. Теодоровић, В., Карабасил, Н., Димитријевић, М., Василев, Д. (2015). Хигијена и технологија меса. Факултет ветеринарске медицине, Београд. Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. Montville, J.T. (2005). Food Microbiology. ASM Press, Washington.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 4		<b>Практична настава:</b> 2
<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 испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			