

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:		Одабрана поглавља микробиологије хране биљног порекла	
Наставници:		Марија М. Шкрињар; Гордана Р. Димић	
Статус предмет:		Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство	
Број ЕСПБ:		10	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
СТИЦАЊЕ научних знања и вештина за самостална истраживања у области микробиологије намирница биљног порекла			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, усавршавање и побољшање метода и решавање проблема из области микробиологије хране биљног порекла			
Садржај предмета			
Микроорганизми узрочници квара намирница биљног порекла. Патогени микроорганизми. Путеви микробиолошке контаминације, размножавање микроорганизама у производима биљног порекла. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама у намирницама биљног порекла. Инактивација микроорганизама. Зачини и адитиви, поврће, гљиве и њихови производи, воће и производи од воћа, освежавајућа безалкохолна пића, шећер, кондиторски производи, жита, млински и пекарски производи, биљна уља и протеини и њихови производи. <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране биљног порекла.			
Препоручена литература			
1. Марија Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.			
2. Марија Шкрињар, М. Говедарица, Мирјана Јарак, Гордана Димић, Нада Милошевић. Микробиологија воћа и производа од воћа. Технолошки факултет – Пољопривредни факултет, Нови Сад, 1996.			
3. В. Јемцев. Д.А. Ђукић. Микробиологија. Војноиздавачки завод, Београд, 2000.			
4. Т.Ј. Montville, К.Р. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005.			
5. J.M. Jay, M.J. Loessner, D.A. Golden. Modern Food Microbiology. 7th ed. Springer Science + Business Media, Inc., USA, 2005.			
Број часова активне наставе		предавања:	Студијски истраживачки рад:
		4	2
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; рад на рачунару, израда и презентација семинарског рада			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		