

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Мастер академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља микробиологије хране</b>		
<b>Наставници:</b>	<b>Марија М. Шкрињар; Гордана Р. Димић</b>		
Статус предмета:	Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Микробиологија, Микробиологија хране		
<b>Циљ предмета</b>	<p>СТИЦАЊЕ НАУЧНИХ ЗНАЊА И УПОЗНАВАЊЕ СТУДЕНАТА СА САВРЕМЕНИМ ДОСТИГНУЋИМА У ОБЛАСТИ МИКРОБИОЛОГИЈЕ ХРАНЕ, МИКРОБИОЛОГИЈЕ ВОДЕ, МИКОТОКСИКОЛОГИЈЕ И САНИТАЦИЈЕ У ПРЕХРАМБЕНИМ ИНДУСТРИЈАМА.</p>		
<b>Исход предмета</b>	<p>ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА САВЛАДАВАЊЕ СВИХ НЕОПХОДНИХ ЗНАЊА ЗА НАУЧНИ И СТРУЧНИ РАД ИЗ ОБЛАСТИ МИКРОБИОЛОГИЈЕ ХРАНЕ, МИКРОБИОЛОГИЈЕ ВОДЕ, МИКОТОКСИКОЛОГИЈЕ И САНИТАЦИЈЕ У ПРЕХРАМБЕНИМ ИНДУСТРИЈАМА.</p>		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Улога и значај микроорганизама узрочника квара хране анималног и биљног порекла. Патогени и токсигени микроорганизми. Путеви контаминације. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама. Инактивација микроорганизама. Микробиологија производа анималног и биљног порекла. Алиментарне интоксикације и токсикоинфекције.</p> <p>Савремени поступци у контроли хигијене воде за пиће. Извори микробиолошке контаминације воде за пиће. Општи показатељи хигијенске исправности. Микроорганизми индикатори у води за пиће. Спровођење санитарних мера у води за пиће. Микроорганизми природних минералних вода.</p> <p>Средства за чишћење и дезинфекцију и механизам деловања на микроорганизме. Хигијена ваздуха, процесних линија и особља. Спровођење санитације. Контрола штеточина. Улога НССР у санитацији. Значај познавања добре хигијенске праксе и контролних критичних тачака у производњи хране анималног и биљног порекла.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране, микробиологије воде, микотоксикологије и санитације у прехранбеним индустријама.</p>		
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Марија Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.</li> <li>2. T.J. Montville, K.R. Matthews. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005.</li> <li>3. N.G. Marriott, R.B. Gravani. Principles of food sanitation, 5<sup>th</sup> ed. Springer Science + Business Media, Inc., USA, 2006.</li> <li>4. Синовец, З., Ресановић, Р., Синовец, Р. Миктоксини, појава, ефекти и превенција, Факултет ветеринарске медицине, Београд, 2006.</li> <li>5. Ђукић, Д. А., Гајин, С., Матавуљ, М., Мандић, Ј. Микробиологија вода. Просвета, Београд, 2000.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	3	20
			Остали часови:
			-
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Семинарски рад	15	Усмени испит	50
Практична настава	25		
Активност	10		