

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство			
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије			
<b>Назив предмета:</b>	<b>Микробиологија хране биљног порекла</b>			
<b>Наставник:</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>	СТИЦАЊЕ научних знања и упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије намирница биљног порекла			
<b>Исход предмета</b>	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије хране биљног порекла			
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Микроорганизми узрочници квара хране биљног порекла. Патогени и токсигени микроорганизми. Пuteви контаминације. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама у храни биљног порекла. Инактивација микроорганизама. Микробиологија воћа и производа од воћа, поврћа и производа од поврћа, зачина, гљива и производа од гљива, освежавајућих безалкохолних пића, шећера, кондиторских производа, жита, млинских и пекарски производа, биљних уља и протеина и њихових производа. Значај познавања добре хигијенске праксе и контролних критичних тачака у производњи хране билјног порекла.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране биљног порекла.</p>			
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. М. Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.</li> <li>2. М. Шкрињар, М. Говедарица, Мирјана Јарак, Гордана Димић, Нада Милошевић. Микробиологија воћа и производа од воћа. Технолошки факултет – Пољопривредни факултет, Нови Сад, 1996.</li> <li>3. Т. J. Montville, K.R. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005.</li> <li>4. J. M. Jay, M. J. Loessner, D. A. Golden. Modern Food Microbiology. 7th ed. Springer Science + Buisness Media, Inc., USA, 2005.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>				Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	–	3	–	–
<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	30	Усмени испит	50	
Практична настава	10			
Активност	10			