

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Микробиологија хране животињског порекла		
Наставник:	Марија М. Шкрињар; Гордана Р. Димић		
Статус предмета:	Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Микробиологија, Микробиологија хране		
Циљ предмета	СТИЦАЊЕ научних знања и упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије хране животињског порекла		
Исход предмета	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије хране животињског порекла		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Улога и значај микроорганизама узрочника квара хране анималног порекла. Патогени и токсигени микроорганизми. Пuteви контаминације. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама у храни анималног порекла. Инактивација микроорганизама. Микробиологија млека и производа од млека, меса и производа од меса, живинског меса и производа од живинског меса, јаја и производа од јаја, дивљачи и производа од дивљачи, риба, шкољки, ракова, водоземаца и њихових производа и меда. Значај познавања добре хигијенске праксе и контролних критичних тачака у производњи хране анималног порекла.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране животињског порекла.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001. 2. Т. J. Montville, K. R. Matthews. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005. 3. J. M. Jay, M. J. Loessner, D. A. Golden. Modern Food Microbiology. 7th ed. Springer Science + Buisness, Media, Inc., USA, 2005. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Остали часови –			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		