

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Дипломске академске студије	
Назив предмета:		Микробиологија воде за пиће и санитација погона прехранбене индустрије	
Наставник:		Гордана Р. Димић; Марија М. Шкрињар	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Микробиологија, Микробиологија хране	
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим достигнућима из области микробиологије воде за пиће и хигијене у производњи хране			
Исход предмета			
Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања из области микробиологије воде за пиће и санитације у производњи хране			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Савремени поступци у контроли хигијене воде за пиће. Извори микробиолошке контаминације воде за пиће. Показатељи хигијенске исправности. Микроорганизми у води за пиће. Савремени поступци обраде воде за пиће. Спровођење санитарних мера у води за пиће. Микроорганизми природних минералних вода. Узрочници токсикоинфекција и интоксикација. Средства за чишћење и дезинфекцију и механизам деловања на микроорганизме. Хигијена ваздуха, процесних линија и особља. Спровођење санитације. Контрола штеточина. Улога НССР у санитацији.			
<i>Практична настава:</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија у новијој научно-стручној литератури из области микробиологије вода и санитације у производњи хране.			
Литература			
1. Д. А. Тукић, С. Гајин, М. Матавуљ, Ј. Мандић, (2000). Микробиологија вода. Просвета, Београд. 2. Б. Каракашевић (1987). Микробиологија и паразитологија. Медицинска књига, Београд-Загреб. 3. Т. Ј. Montville, К. R. Matthews. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005. 4. 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			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	–	3	–
Студијски истраживачки рад:			
–			
Методе 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		