

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Микробиологија хране биљног 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 намирница биљног порекла		
Исход предмета	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије хране биљног порекла		
Садржај предмета	<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>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Шкрињар. Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад, 2001. 2. М. Шкрињар, М. Говедарица, Мирјана Јарак, Гордана Димић, Нада Милошевић. Микробиологија воћа и производа од воћа. Технолошки факултет – Пољопривредни факултет, Нови Сад, 1996. 3. Т. J. Montville, K.R. 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 + 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		