

**Табела 5.2 Спецификација предмета**

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Микробиологија хране животињског 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 ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА		
<b>Исход предмета</b>	ОСПОСОБЉАВАЊЕ СТУДЕНАТА ЗА САВЛАДАВАЊЕ СВИХ НЕОПХОДНИХ ЗНАЊА ЗА НАУЧНИ И СТРУЧНИ РАД ИЗ ОБЛАСТИ МИКРОБИОЛОГИЈЕ ХРАНЕ ЖИВОТИЊСКОГ ПОРЕКЛА		
<b>Садржај предмета</b>	<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>		
<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. Т. Ј. Montville, К. R. Matthews. Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005.</li> <li>3. J. M. Jay, M. J. Loessner, D. A. Golden. Modern Food Microbiology. 7<sup>th</sup> ed. Springer Science + Buisness, Media, Inc., USA, 2005.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
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	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		