

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

Назив предмета: Храна и микроорганизми			
Наставници: Марија М. Шкрињар; Гордана Р. Димић			
Статус предмет: обавезни предмет на студијском програму			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са храном као супстратом за размножање микроорганизама, изворима контаминације, микроорганизмима узрочницима кварења хране, променама хране узроковане размножавањем микроорганизама, факторима који утичу на раст и размножавање микроорганизама у храни, корисним микроорганизмима.			
Исход предмета Свршени студенти биће едуковани у подручју сазнања о микроорганизмима у храни.			
Садржај предмета Храна као супстрат за размножање микроорганизама. Хемијске и физичке промене настале у храни под дејством микроорганизама. Интеракције микроорганизама у храни. Извори микробиолошке контаминације хране. Фактори који утичу на раст и размножавање микроорганизама у храни (унутрашњи и спољашњи). Примена физичких, хемијских и биолошких фактора у спречавању раста микроорганизама. Микроорганизми и њихови токсини. Најзначајнији контаминенти хране (бактерије, квасци, плесни, вируси, приони). Методе за одређивање најзначајнијих микроорганизама контаминената хране и њихових токсина. Биогени амини. Паразити. Цијанобактерије и њихови токсини. Бактериофаги. Корисни микроорганизми у процесима производње хране. Пробиотици. <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране.			
Препоручена литература 1. T.J. Montville, K.R. Matthews. 2008. Food Microbiology, An Introduction. 2nd ed., ASM Press, Washington, D.C., USA. 2. Dijksterhuis J., R.A. Samson. 2007. Food Mycology. A Multifaceted Approach to Fungi and Food. CRC Press, Taylor & Francis Group, London, New York. 3. Шкрињар М., Тешановић, Д. 2007. Храна у угоститељству и њено чување. Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду. 4. Gayal S.M. 2006. Viruses in Foods. Springer Science + Business Media, LLC, New York, USA. 5. 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		Предавања: 3	Други облици наставе: 3
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; експерименталне вежбе у лабораторији; израда и презентација семинарског рада			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		