

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбена технологија и биотехнологија			
Назив предмета: Микробиологија хране			
Наставник: Савић С. Драгиша			
Статус предмета: обавезни модула			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: -			
Циљ предмета Теоријско и практично упознавање са улогом микроорганизама у производњи, чувању и кварињу прехранбених намирница.			
Исход предмета Савладавање курса омогућује боље и комплетније сагледавање примене микроорганизама у производњи хране, а посебно њихове улоге у одржању квалитета и кварињу хране.			
Садржај предмета			
	<i>Теоријска настава</i>	<i>Практична настава:</i>	
1	Својства хране значајна за микробни раст	Одређивање броја микроорганизама	
2	Значај и порекло микроорганизама у храни	Изоловање микроорганизама из хране	
3		Пречишћавање изолованих микроорганизама	
4	Природна микробна популација хране	Добијање чисте културе микроорганизама	
5	Врсте микробног раста у храни	Одређивање ензимске активности микроорганизама	
6	Микроорганизми ферментисане хране	Стартер културе	
7	Ферментисана храна	Употреба стартера за добијање ферментисане хране	
8	Интестиналне корисне бактерије	Одређивање пробиотичких својстава бактерија млечне киселине	
9	Биоконзерванси	Одређивања присуства колиформних микроорганизама	
10	Болести изазване микроорганизмима из хране	Одређивања присуства фекалних микроорганизама	
11	Микроорганизми индикатори квариња хране	Одређивања присуства спорогених микроорганизама	
12	Квариње хране	Одређивања присуства термофилних микроорганизама	
13	Санитација	Одређивања присуства сулфоредукујућих клостридија	
14	Контрола раста микроорганизама у храни	Одређивање микотоксина	
15			
Литература Жакула, Р., 1980 Микробиологија хране, Технолошки факултет, Нови Сад Шкрињар, М. 2001. Микробиолошка контрола животних намирница, Технолошки факултет, Нови Сад			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 30	Практична настава: 30
Методe извођења наставе: Теоријска и практична			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	<i>поена</i>
активност у току предавања	10	писмени испит	20
практична настава	10	усмени испит	30
колоквијум-и	10	
семинар-и	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
Максимална дужна 1 страница А4 формата			