

<b>Студијски програм/и :</b> Менаџмент технологије хране и гастрономије			
<b>Назив предмета:</b> Микробиологија хране			
<b>Наставник:</b> редовни проф. Драгиша С. Савић доцент др Бојана С. Даниловић			
<b>Статус предмета:</b> обавезни предмет			
<b>Број ЕСПБ:</b> 4			
<b>Услов:</b> нема услова			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је теоријско и практично упознавање студената са улогом микроорганизама у производњи, чувању и к варењу прехранбених намирница.			
<b>Исход предмета</b> Након успешно савладаног предмета студенти ће бити у могућности да боље и комплетније сагледају примену микроорганизама у производњи хране, а посебно њихову улогу у одржању квалитета и к варењу хране.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Својства хране значајна за микробни раст; Значај и порекло микроорганизама у храни; Природна микробна популација хране; Врсте микробног раста у храни; Микроорганизми ферментисане хране; Ферментисана храна; Интестиналне корисне бактерије; Биоконзерванси; Болести изазване микроорганизама из хране; Микроорганизми индикатори к варења хране; К варење хране; Санитација; Контрола раста микроорганизама у храни. <i>Практична настава</i> Одређивање броја микроорганизама; Изоловање микроорганизама из хране; Пречишћавање изолованих микроорганизама; Добијање чисте културе микроорганизама; Одређивање ензимске активности микроорганизама; Стартер културе; Употреба стартера за добијање ферментисане хране; Одређивање пробиотичких својстава бактерија млечне киселине; Одређивања присуства колиформних микроорганизама; Одређивања присуства фекалних микроорганизама; Одређивања присуства спорогених микроорганизама; Одређивања присуства термофилних микроорганизама; Одређивања присуства сулфоредукујућих кластридија; Одређивање микотоксина.			
<b>Литература</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Жакула, Р. <i>Микробиологија хране</i>, Технолошки факултет, Нови Сад, 1980.</li> <li>• Шкрињар, М. <i>Микробиолошка контрола животних намирница</i>, Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.</li> </ul>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 15</b>	<b>Практична настава: 30</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>5</b>	писмени испит	
практична настава	<b>5</b>	усмени испит	<b>45</b>
колоквијум	<b>30</b>	.....	
семинар-и	<b>15</b>		