

	<b>УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ</b>					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	II циклус студија	I година студија				
<b>Пун назив предмета</b>	МИКРОБИОЛОШКЕ МЕТОДЕ АНАЛИЗЕ НАМИРНИЦА					
<b>Катедра</b>	Катедра за прехранбену технологију – Технолошки факултет					
<b>Шифра предмета</b>	<b>Статус предмета</b>	<b>Семестар</b>	<b>ECTS</b>			
02-2-062-1	изборни	I	6			
<b>Наставник/ -ци</b>	др Драган Вујадиновић, доцент					
<b>Сарадник/ -ци</b>	мр Весна Гојковић, виши асистент					
<b>Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)</b>		<b>Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)</b>		<b>Коефицијент студентског оптерећења S<sub>0</sub></b>		
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S <sub>0</sub>
2	0	2	60	0	60	2.00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 2*15 + 0*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*2.00 + 0*15*2.00 + 2*15*2.00 = 120			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 120 = 180 сати семестрално						
<b>Исходи учења</b>	Студент ће показати знање/способности да: 1. разумије карактеристике различитих група микроорганизама значајних за производњу и контролу хране; 2. сагледа какав утицај могу имати на квалитет производа; 3. овлада методама њихове изолације и идентификације, 4. испита микробиолошку исправност производа; 5. оцијени добијене резултате самостално и у групној дискусији; 6. развија критичко и креативно мишљење о материјалу модула;					
<b>Условљеност</b>						
<b>Наставне методе</b>	Предавања, лабораторијске вјежбе					
<b>Садржај предмета по седмицама</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Увод у микробиолошке методе анализе хране. Бактерије и гљиве као индикатори квалитета и безбједности намирница.</li> <li>2. Карактеристике различитих група микроорганизама неопходних за контролу и квалитет намирница.</li> <li>3. Особине микроорганизама на основу који се могу раздвојити и идентификовати у намирницама.</li> <li>4. Законска регулатива. Правилник о микробиолошким критеријумима за храну.</li> <li>5. Микробиолошке методе и подлоге за идентификацију и изоловање различитих група микроорганизама.</li> <li>6. Конформациони биохемијски и имунохемијски микробиолошки тестови.</li> <li>7. Одређивање укупног броја аеробних и анаеробних микроорганизама.</li> <li>8. Одређивање спорогених и липолитичних бактерија.</li> <li>9. Идентификација и изолација колиформних бактерија.</li> <li>10. Одређивање и идентификација психотрофних и терморезистентних микроорганизама.</li> <li>11. Методе одређивања и идентификације ацидогених и осмофилних микроорганизама.</li> <li>12. Микробиолошки поступци идентификације и одређивања халофилних и протеолитичних бактерија.</li> <li>13. Одређивање и идентификовање квасаца и плијесни.</li> <li>13. Основне методе и поступци изолације и идентификације патогених бактерија.</li> <li>14. Микробиолошке методама контроле у производњи хране.</li> <li>15. Методе за квалитативно и квантитативно одређивање микотоксина. Максимално дозвољене концентрације (МДК) микотоксина.</li> </ol>					
<b>Обавезна литература</b>						
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>		<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>		
Радуловић, З., Петрушић, М.	Микробиолошке методе анализа хране, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, Србија.		2011	1-152		
Сл. Гласник БИХ 11/13.	Правилник о микробиолошким критеријумима за храну		2013	31-52		
Sanchias, A.V., Allaert, V.C., As- Almenar, I. VI., Sala, M.N.,	Praktikum iz mikrobiologije hrane, Univerzitet Lleida, Katalonija-Španija, Univerzitet u Banjoj Luci, Ubiverzitet		2001	1-113		

Torres, G. M.	u Tuzli			
Сарић З.	Практикум из микробиологије, Наука, Београд.	1992	1-199	
<b>Допунска литература</b>				
<b>Аутор/ и</b>	<b>Назив публикације, издавач</b>	<b>Година</b>	<b>Странице (од-до)</b>	
Microbes. Info	<a href="http://www.microbes.info/resources/General%20Microbiology/">http://www.microbes.info/resources/General%20Microbiology/</a>	-	-	
Fernandes, R.	Microbiology handbook, Fish and seafood, Leatherhead Food International Ltd and Royal Society of Chemistry, UK	2009	1-270	
Roberts, D., Greenwood, M.	Practical Food Microbiology, third edition, Blackwell Publishing Ltd, USA	2003	1-290	
<b>Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање</b>	<b>Врста евалуације рада студента</b>		<b>Бодови</b>	<b>Процент</b>
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	колоквијум 1		20	20 %
	колоквијум 2		20	20 %
	Laboratorijske vježbe		24	24 %
	Завршни испит			
завршни испит (усмени)		30	30 %	
УКУПНО		100	100 %	
<b>Web страница</b>	www.tfzv.ues.rs.ba			
<b>Датум овјере</b>				