

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	III година студија				
Пун назив предмета	МИКРОБИОЛОГИЈА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА II					
Катедра	Катедра за прехранбену технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ECTS			
04-1-105-6	обавезан	VI	5			
Наставник/ -ци	др Драган Вујадиновић, доцент					
Сарадник/ -ци	мр Весна Гојковић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀		
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S ₀
2	0	2	45	0	45	1.50
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 0*15 + 2*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*1.50 + 0*15*1.50 + 2*15*1.50 = 90			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 90 = 150 сати семестрално						
Исходи учења	<p>Студент ће показати знање/способности да:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разумије основне принципе микробиологије прехранбених производа ; 2. објасни како спољашњи и унутрашњи фактори у храни и при складиштењу утичу на преживљавање и раст микроорганизама; 3. разумије појаву кварења прехранбених производа животињског и биљног поријекла; 4. разликује патогене од непатогених микроорганизама у намирницама поступцима изолације и идентификације; 5. изврши идентификацију извора и детерминацију патогена као и микроорганизама који изазивају кварење хране; 6. опише методе заштите намирница од микробиолошког кварења; 7. установи корективне процедуре за контролу патогених микроорганизама и микрофлоре прехранбених производа. 					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увод и историјски развој микробиологије хране. Извори микроорганизама у храни. Карактеристике доминантних група микроорганизама у храни: бактерије, вируси, квасци и плјесни. 2. Микробна екологија хране. Типични процеси кварења. Одређивање микроорганизама у намирницама. 3. Карактеристике патогених микроорганизама важних за безбједност хране <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>E. Coli</i>, <i>Campylobacter sp.</i>, <i>Salmonellae sp.</i> и др. 3. Микробиолошка обољења поријеклом из хране: интоксикације, микотоксикозе, токсикоинфекције, инфекције. 4. Сузбијање микробиолошког кварења - принципи и методе заштите. Природна заштита намирница од микробиолошког кварења. 5. Микробиолошки индикатори квалитета и безбједности хране, стандарди. 6. Микробиолошко кварење основних група прехранбених производа. Микробиологија воде за пиће. 7. Микробиологија ферментисаних намирница, млијека и млијечних производа. 9. Микробиологија меса и производа од меса. 10. Микробиологија перади, јаја и производа од јаја. Микробиологија рибе и плодова мора. 11. Микробиологија воћа и поврћа. 12. Микробиологија зачина уљарица и житарица. 13. Микробиологија конзервисаних намирница. 14. Примјена starter култура у производњи прехранбених производа. 15. Микотоксикогене плјесни и микотоксини у прехранбеним производима. 					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	

Дураковић С., Делаш Ф., Стилиновић Б., Дураковић Л.	Модерна микробиологија намирница - књига прва. Свеучилишни уџбеник (уред. С. Дураковић). Куглер д.о.о., Загреб.	2002	1-450	
Дураковић С., Делаш Ф., Дураковић Л	Модерна микробиологија намирница - књига друга. Свеучилишни уџбеник (уред. С. Дураковић). Куглер д.о.о., Загреб.	2002	1-400	
Sanchias, A.V., Allaert, V.C., As- Almenar, I. VI., Sala, M.N., Torres, G. M.	Praktikum iz mikrobiologije hrane, Univerzitet Lleida, Katalonija-Španija, Univerzitet u Banjoj Luci, Ubiverzitet u Tuzli	2001	1-113	
Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Microbes. Info	http://www.microbes.info/resources/General%20Microbiology/	-	-	
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	
Обавезе, облици провере знања и оцењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	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 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				