

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Микробиологија и хигијена млека		
Наставник или наставници: Др Денис Кучевић		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета Стицање научних знања и упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије и хигијене млека и примене микроорганизама у производњи млечних производа.		
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад из области микробиологије млека и примене микроорганизама у производњи млечних производа.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Улога и значај микроорганизама. Пuteви контаминације, размножавање микроорганизама у сировом млеку. Фактори који поспешују или спречавају размножавање и развој микроорганизама у млеку. Инактивација микроорганизама. Биохемијске трансформације млека у технологији ферментасаних млечних производа и сира. Средства за чишћење и дезинфекцију и механизам деловања на микроорганлизме. Значај познавања добре хигијенске праксе и критичних контролних тачака у производњи млечних производа. <i>Практична настава</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној и стручној литератури из области микробиологије и хигијене млека и млечних производа. Лабораторијске и теренске вежбе.		
Препоручена литература Tamime, A. Y. (2006): Fermented Milks, Blackwell Publishing Company. Stojiljković, Jasmina (2010): Mikroflora sira, Zadužbina Andrejević, Beograd. Richard K. Robinson (2005): Dairy Microbiology Handbook: The Microbiology of Milk and Milk Products, Third Edition. John Wiley and Sons, Inc., New York. Fox, P. F., Mc Sweeney, P. L. H., Cogan, T. M., Guinee, T. P. (2004): Cheese, Chemistry, Physics and microbiology-General aspects, third edition, vol 1. N.G. Marriott, R.B. Gravani (2006): Principles of food sanitation, 5th ed. Springer Science + Buisiness Media, Inc., USA.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Студијски истраживачки рад: 5
Методе извођења наставе Теоријска предавања праћена адекватном литературом и презентацијама. Студијски истраживачки рад. Консултације. Практичне вежбе у лабораторијским условима и израда научног рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Студијски истраживачки рад 20 Семинарски рад 30 Усмени испит 50		