

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: АЛИМЕНТАРНЕ БОЛЕСТИ И МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ - Foodborne diseases and food microbiology			
Наставник или наставници: др Бојан Ј. Благојевић, ванредни професор; др Марија Ј. Пајић, доцент; др Љиљана З. Куруца, доцент			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Методе научног рада, Предмети изборног блока 1			
Циљ предмета Циљ предмета је да студенти стекну: 1) знање о фенотипским и генотипским карактеристикама, изворима, трансмисији и понашању главних биолошких хазарда дуж ланца хране у контексту безбедности хране, као и 2) способност да објасне основне принципе метода њихове детекције, изолатије и типизације.			
Исход предмета По успешно положеном испиту, студент ће бити способан да анализира принципе екологије и епидемиологије главних биолошких хазарда у ланцу хране анималног порекла, у циљу оцене односних ризика и управљања њима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Бактеријски хазарди у ланцу хране (инфекције, токсоинфекције, интоксикације); Вирусни хазарди у ланцу хране; Паразитски хазарди у ланцу хране; Прионски хазарди у ланцу хране (БСЕ/ТСЕ); Лабораторијска дијагностика наведених хазарда; Праћење и извештавање о алиментарним обољењима; Системи и мере за контролу алиментарних обољења на националном и међународном плану <i>Научноистраживачки рад</i> Групно изучавање примера изабраних епидемија алиментарних обољења: дизајн студије, примена материјала и метода, резултати и предлози за контролне мере.			
Препоручена литература 1. James M. Jay, et al. Modern food microbiology. Springer, seventh edition, 2005. 2. Martin R. Adams and Maurice O. Moss. Food microbiology, The Royal Society of Chemistry Publishing, third edition, 2008. 3. Hans P. Riemann and Dean O. Cliver (Eds). Foodborne Infections and Intoxications. Elsevier, 2006. 4. Ynes R. Ortega (Eds). Foodborne Parasites. Springer, 2006.			
Број часова активне наставе 3+3 (90)		Теоријска настава: 3	Научноистраживачки рад: 3
Методе извођења наставе Предавања у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Практични рад у индустрији за производњу хране; Практични рад у дијагностичкој лабораторији; Аналитички групни рад; Самостални истраживачки рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	5-10	усмени испит	25-50
НИР	5-10		
семинари	15-30		