

## IZVEDBENI PLAN NASTAVE

<b>Naziv kolegija</b>	Mikrobiološka analiza hrane	<b>P</b>	<b>S</b>	<b>V</b>	<b>ECTS</b>
		30		45	
<b>Studij</b>	sanitarni inženjer	<b>Šifra kolegija</b>			
<b>Nositelj kolegija</b>	Ivančica Kovaček				
<b>Nastavnici</b>	Zdenko Mlinar				
<b>Asistenti</b>					
<b>NASTAVNE JEDINICE</b>				<b>SATI</b>	
<b>Predavanja</b>	UVOD U MIKROBIOLOGIJU HRANE			2	
	SASTAV HRANE			2	
	KVARENJE I ČUVANJE HRANE			2	
	PASTERIZACIJA, STERILIZACIJA			2	
	FERMENTACIJA I FERMENTIRANI PRIZVODI			2	
	MIKROBIOLOGIJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PRERAĐEVINA			2	
	SALMONELOZE			2	
	EGZOTOKSINI I ENDOTOKSINI, STAFILOKOKNA TROVANJA			2	
	CAMPYLOBACTER SPP, LISTERIA SPP			2	
	ESCHERICHIA COLI, VTEC			2	
	SPOROGENE BAKTERIJE, BACILLUS CEREUS			2	
	BOTULIZAM, TROVANJA KLOSTRIDIJIMA			2	
	ALGEBARSKI RAČUN U MIKROBIOLOGIJI HRANE			2	
	PARAZITI U HRANI, VIRUSI			2	
	BOVINA SPOGIOFORMNA ENCEFALOPATIJA I DRUGA TROVANJA HRANOM UZROKOVANA PRIONIMA			2	
<b>Seminari</b>					
<b>Vježbe</b>	MORFOLOGIJA, BOJANJE, MIKROSKOPIRANJE			5	
	BROJANJE AEROBNIH MEZOFILNIH BAKTERIJA			5	
	OBRADA UZORAKA HRANE, HRANJIVE PODLOGE			5	

## IZVEDBENI PLAN NASTAVE

	FERMENTIRANI PROIZVODI	5
	ANAEROBI,	5
	SPOROGENE BAKTERIJE, ENTEROTOKSINI	5
	Campylobacter, Listeria, E.coli, Salmonella, Yersinia	5
	PARAZITI U HRANI	5
	IMUNOMAGNETSKA SEPARACIJA, PCR	5
<b>Obaveze studenta</b>		
<b>Literatura za kolegij</b>	Senadin Duraković: Prehrambena mikrobiologija Senadin Duraković: Specijalna mikrobiologija Wilkie F. Harrigan: Laboratory methods in Food Microbiology Adams, Moss: Food Microbiology	
<b>Način održavanja ispita</b>	pisani i/ili usmeni	
<b>Dodatne informacije o kolegiju</b>		