**Master studije Bezbjednost hrane**

**Mikrobiologija hrane**

**Plan aktivnosti do kraja semestra**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Datum | Dan | Termin | Aktivnost |
| 16.decembar | srijeda | 8-11.45h (zoom - ID: 960 732 8789, Passcode: proba1) | Paraziti značajni za bezbjednost hrane (domaći zadaci i seminarski radovi |
| 16 decembar | srijeda | 14h - 15.30h (na fakultetu) | popravni kolokvijum I |
| 23.decembar | srijeda | 8-11.45h (zoom platforma) | Virusi i prioni značajni za bezbjednost hrane  (domaći zadaci i seminarski radovi) |
| 30. decembar | srijeda | 8-9.30h Kolokvijum II -prva grupa  9.30-11h - Kolokvijum II druga grupa (na fakultetu)  14h Korisni mikroorganizmi, probiotici, starter kulture (zoom platforma) |  |
| 11. januar | ponedeljak | 8h-9.30h Popravni kolokvijum II (na fakultetu)  11h-14h (zoom Mikrobiološka biotehnologija (domaći zadaci i seminarski radovi |  |
| 12.januar | utorak | 8-11.30h ( zoom ) | Domaći zadaci i seminarski radovi |
| 13.januar | srijeda | 8h-10 h prva grupa  10-12h druga grupa | Kolokviranje vježbi (na fakultetu) |
| 18. januar | ponedeljak | 8h | Završni ispit ( na fakultetu) |
| 4. februar | četvrtak | 8h | Završni ispit (na fakultetu) |

**Napomena**: Za drugi kolokvijum će biti obuhvaćene oblasti: plijesni, paraziti, virusi i prioni značajni za bezbjednost hrane - kroz pitanja data za domaći rad na početku semestra.

Za završni ispit, od plijesni koje su značajne za bezbjednost hrane će biti obuhvaćeni rodovi *Aspergillus, Penicillium, Fusarium* i mikotoksini koje stvaraju, od parazita značajnih za bezbjednost hrane: *Entamoeba hystolitica, Toxoplasma gondii, Echinococcus granulosus, Trichinella spiralis, Taenia saginata, Taenia solium, Anisakis simplex*), prioni značajni za bezbjednost hrane (prion koji izaziva bolest ludih krava i skrepi kod ovaca), od virusa značajnih za bezbjednost hrane: *noro virusi, rotavirusi, virus hepatitis A i virus hepatitis E, enterovirusi*). Iz oblasti Korisni mikroorganizmi u prehrambenoj industriji biće obuhvaćene starter kulture, probiotici, a iz oblasti Mikrobiološka biotehnologija - primjena mikroorganizama u proizvodnji biogasa, komposta, remedijaciji zemljišta, proizvodnji silaže, bjelančevina i aminokisjelina, limunske kisjeline, proizvodnji pekarskog kvasca.

Predmetni nastavnik

Prof. dr Mirjana Bojanić Rašović

[bojanic.m@t-com.me](mailto:bojanic.m@t-com.me)

[mirab@ucg.ac.me](mailto:mirab@ucg.ac.me)