

1. OPĆE INFORMACIJE			
1.1. Nositelj modula	Izv. prof. dr. sc. Jadranka Frece	1.6. Godina studija/semestar	2./4. (PT; N); 3./6. (BT)
1.2. Naziv modula	Mikrobiologija namirnica	1.7. Bodovna vrijednost (ECTS)	5
1.3. Suradnici na modulu	Izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov	1.8. Način izvođenja nastave (broj sati P+S+V)	25+12+26
1.4. Studijski program (preddiplomski, diplomski, integralni)	Preddiplomski: Prehrambena tehnologija; Nutricionizam; Biotehnologija	1.9. Očekivani broj studenata na modulu	130-150
1.5. Status modula	Obvezatni (PT, N); Izborni A (BT)	1.10. Razina primjene e-učenja (1, 2, 3 razina)	razina 1
2. OPIS PREDMETA			
2.1. Ishodi učenja	<p>Po uspješnom završetku modula, student će moći:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasniti ulogu mikroorganizama u proizvodnji hrane - razlikovati patogene od nepatogenih mikroorganizama u namirnicama postupcima izolacije i identifikacije - definirati uzročnike kvarenja hrane/namirnica i bolesti koje se prenose mikrobnom onečišćenom hranom/namirnicama - prepoznati čimbenike rasta, razmnožavanja i ugibanja mikroorganizama - odrediti metode za kontrolu mikrobiološke kakvoće i zdravstvene ispravnosti namirnica - opisati metode zaštite namirnica od mikrobnog kvarenja - interpretirati zakonske propise o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica 		