

МИКРОБИОЛОГИЈА ВОДЕ И САНИТАЦИЈА У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ

1. Задатак, значај, развој и подела микробиологије вода.
2. Распрострањеност микроорганизама у природи.
3. Систематика, класификација, типологија и уређивање водених басена.
4. Еколошке нише водених басена.
5. Основне карактеристике еколошких ниша водених басена.
6. Биоценозе природних водених басена.
7. Природни извори загађења вода.
8. Испитивање квалитета вода са микробиолошког аспекта.
9. Микроорганизми као санитарни показатељи квалитета воде.
10. Фито– и зоопланктонски микроорганизми као показатељи квалитета воде.
11. Концентрација хлорофила *a* и метаболичка активност организама у води као индикатори њеног квалитета.
12. Перифитонски организми као индикатори квалитета воде.
13. Процеси аутопурификације загађених вода.
14. Утицај микроорганизама и њихових метаболита на квалитет воде.
15. Значај микроорганизама за процесе пречишћавања отпадних вода.
16. Праћење микробиолошких и биолошких процеса при обради отпадних вода.
17. Биохемијски процеси разградње седимената отпадних вода и аеробна стабилизација седимента.
18. Улога микроорганизама у кружењу С у воденим басенима
19. Аеробни процеси микробиолошке разградње безазотних органских материја
20. Анаеробни процеси микробиолошке разградње безазотних органских материја
21. Улога микроорганизама у кружењу S у воденим басенима
22. Улога микроорганизама у кружењу N у воденим басенима
23. Улога микроорганизама у кружењу Fe и Mn у воденим басенима
24. Улога микроорганизама у кружењу P у воденим басенима
25. Улога микроорганизама у кружењу Si у воденим басенима
26. Задатак, значај, развој и подела Санитарне микробиологије
27. Здравствени и економски аспекти кварења хране

28. Најчешћи алиментарни патогени микроорганизми који се преносе храном - листерија, кампилобактер, стафилококус, салмонела
29. Најчешћи алиментарни патогени микроорганизми који се преносе храном - трихинела
30. Најчешћи загађивачи ваздуха
31. Дезинфекција и стерилизација ваздуха у погонима прехранбене индустрије
32. Филтрација ваздуха у погонима прехранбене индустрије
33. Вентилација ваздуха у погонима прехранбене индустрије
34. Значај квалитета воде за настанак безбедног производа
35. Биолошко пречишћавање отпадних вода
36. Чишћење, прање и дезинфекција у индустрији меса
37. Чишћење, прање и дезинфекција у индустрији млека
38. Чишћење, прање и дезинфекција у индустрији хлеба, пецива и тестенина
39. Чишћење, прање и дезинфекција у индустрији за прераду воћа и поврћа
40. Дезинсекција у погонима прехранбене индустрије
41. Дератизација у погонима прехранбене индустрије
42. Лична хигијена радника прехранбене индустрије
43. Хигијена површина које долазе у контакт са храном
44. Правилно дизајнирање погона, одвода отпадних вода и сакупљање отпада у погонима прехранбене индустрије
45. Формирање и спречавање настанка биофилма на радним површинама погона прехранбене индустрије
46. Микробиолошко оштећење различитих материјала и начини њихове заштите