

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Санитација у производњи хране			
Наставник: Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Изборни за модул КК			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Микробиологија, Општа и неорганска хемија			
Циљ предмета Савладавање неопходних знања из области хигијене и санитације у погонима прехрамбене индустрије.			
Исход предмета Оспособљавање студената за спровођење добре хигијенске и санитарне праксе у погонима прехрамбене индустрије.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Дефиниција хигијене и санитације у прехрамбеној индустрији. Добра хигијенска пракса (ДХП) у погонима прехрамбене индустрије. Успостављање санитарне праксе. Микроорганизми у погонима прехрамбене индустрије. Предуслови добре хигијене. Детерџенти, активни састојци, својства и примена. Средства за дезинфекцију, својства и примена. Спровођење и контрола хигијене. Хигијена у транспорту, складиштима, дистрибуцији хране. Системи контроле штеточина. Анализа ризика и критичне контролне тачке у хигијени намирница. Биофилмови у прехрамбеној индустрији. Хигијена воде за пиће у прехрамбеној индустрији. <i>Практична настава</i> Експерименталне вежбе: физичке и хемијске методе у контроли раста микроорганизама; методе испитивања хигијене радних површина, ваздуха, радника, амбалаже; брзе методе за испитивање хигијене у погонима прехрамбене индустрије; методе испитивање ефикасности дезинфекционих средстава и других антимикробних агенаса; испитивање индикатор микроорганизама у води за пиће; имплементација HSPR система.			
Литература Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М. (2015). Санитација у производњи хране. Технолошки факултет, Нови Сад, ИСБН: 9788662530424 Marriott, G.N., Gravani, B.R. (2006). Principles of Food Sanitation. Springer Science+Business Media, Inc. Ray, V., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & FrancisGroup, LLC Montville, T., Thomas J. (2005). Food Microbiology, Washington, ASM Press			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 3	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	25	усмени испит	30
колоквијум-и	40		
семинарски рад			
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			