

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:		Основне академске студије		
Назив предмета:		Санитација у производњи хране		
Наставници:		Гордана Р. Димић; Марија М. Шкрињар		
Статус предмета:		Изборни за модул Контрола квалитета		
Број ЕСПБ:		6		
Услов: Микробиологија, Општа и неорганска хемија, Органска хемија, Микробиологија хране				
Циљ предмета Оспособљавање студената за спровођење санитације у погонима прехранбене индустрије.				
Исход предмета Савладавање неопходних знања за примену и унапређење хигијене у погонима прехранбене индустрије.				
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Поступци ефикасности спровођења добре хигијенске праксе (ДХП). Микроорганизми контаминенти животних намирница и воде за пиће. Коришћење воде за пиће у прехранбеној индустрији, извори снабдевања и параметри квалитета. Микробиолошки показатељи хигијенске исправности воде за пиће. Извори микробиолошке контаминације у погонима прехранбене индустрије, спровођење и контрола хигијене. Детерџенти, активни састојци, својства и примена. Средства за дезинфекцију. Хигијена у транспорту, складиштима, дистрибуцији хране и њихова контрола. Анализа ризика и критичне контролне тачке у хигијени намирница. <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Претраживање, обрада и анализа литературе из области хигијене и санитације у производњи хране.				
Литература				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Жакула, Р. (1980). Микробиологија хране. Технолошки факултет, Нови Сад. 2. Шкрињар, М. (2001). Микробиолошка контрола животних намирница. Технолошки факултет, Нови Сад. 3. Каракашевић, Б. (1987). Микробиологија и паразитологија. Медицинска књига Београд-Загреб. 4. Ђукић, Д. А., Гајин, С. К., Матавуљ, М. Н., Мандић, Ј. Г. (2000). Микробиологија вода. Просвета, Београд. 5. N.G. Marriott, R.V. Gravani. Principles of food sanitation, 5th ed. Springer Science + Buisness Media, Inc., USA, 2006. 				
Број часова активне наставе			Остали часови	
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:		
2	-	3	-	
Методе 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
Похађање и активност на предавањима		5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе		25		
Колоквијум I		20		
Колоквијум II		20		