|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:OAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Основе санитације хране у угоститељству | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Маја Бањац](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Maja%20Banjac.docx), [Владимир Пушкаш](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Vladimir%20Puškaš.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезан на модулима Г и НиД и изборни на модулу Х | | | | |
| **Број ЕСПБ:**7 | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Упознавање студената са савременим достигнућима у области микробиологије животних намирница, њиховим чувањем у угоститељству, критичним тачкама у којима може доћи до микробиолошке контаминације намирница и спровођењем санитарних мера у угоститељству. | | | | |
| **Исход предмета**  По завршпетку овог курса студент ће бити у стању да примењује савремена сазнања у пословању угоститељских објеката из области билошких и хемијских фактора ризика, санитарних мера и система који се везују за примену санитарних начела у угоститељско туристичком сектору. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Упознавање са општим начелима правилника и законских прописа у дистрибуцији хране и пића на тржишту. Основе опште микробиологије. Улога и значај микроорганизама узрочника квара животних намирница. Патогени и токсигени микроорганизми. Путеви контаминације, храна као супстрат за размножавање микроорганизама. Фактори који поспешују или спрећавају раст и размножавање микроорганизама у храни. Инактивација микроорганизама. Хемијски фактори ризика. Токсикоинфекције и интоксикације храном. Значај познавања добре хигијенске праксе и контролних критичних тачака у производњи и чувању животних намирница у угоститељству. Законска регулатива о здравственој исправности животних намирница и воде за пиће. Чистоћа и санитарне мере у угоститељској кухињи. Примена и начела HACCP система у угоститељству.  *Практична настава*  Практично прање, чишћење и дезинфекција радних просторија, опреме и инвентара; одржавање личне хигијене; спровођење хигијенских мера код животних намирница; практична примена HACCP система у угоститељству. | | | | |
| **Литература:**  **Основна:**   1. Тешановић Д. (2009): Санитација и безбедност у хотелијерству. ВХШ, Београд (уџбеник).   **Допунска:**   1. Шкрињар, М., Д.Тешановић, (2007): Храна у угоститељству и њено чување.ПМФ, Нови Сад (уџбеник). 2. Шкрињар, М (2001): Микробиолошка контрола животних намирница.Технолошки факултет, Нови Сад (уџбеник). 3. Јемцев, В., Ђукић, Д.А. (2000): Микробиологија.Војноиздавачки завод, Београд (уџбеник). 4. Ђукић, Д.А., Мандић, Л.Г, (2003): Практикум из микробиологије. Stylos, Нови Сад. | | | | |
| **Број часова активне наставе: 5** | **Теоријска настава: 3** | | **Практична настава: 2** | |
| **Методе извођења наставе**  Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, теренска настава (посета акредитованим лабараторијама). | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | 55 поена | **Завршни испит** | | 45 поена |
| активност у току предавања | 5 | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | 5 | усмени испит | | 45 |
| колоквијум-и | 40 | *..........* | |  |
| семинар-и | 5 |  | |  |