

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: Основи санитације хране у угоститељству (Т319)			
Наставник: Др Марија М. Шкрињар			
Статус предмета: Основни предмет за модул Гастрономија и изборни за модул Хотелијерство			
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 Свршени студенти биће едуковани у подручју савремених сазнања из области санитације у угоститељству.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Основе опште микробиологије. Улога и значај микроорганизама узрочника квара животних намирница. Патогени и токсигени микроорганизми. Пuteви контаминације, храна као супстрат за размножавање микроорганизама. Фактори који поспешују или спречавају раст и размножавање микроорганизама у храни. Инактивација микроорганизама. Намирнице животињског порекла. Намирнице биљног порекла. Вода за пиће. 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. <i>Практична настава</i> Рад у лабораторијским условима.Обрада и анализа података добијених претрагом најсавременије литературе из области микробиологије хране и санитације у угоститељству.			
Литература 1. Шкрињар, М и Д.Тешановић, (2007): Храна у угоститељству и њено чување.ПМФ, Нови Сад. 2. Шкрињар, М (2001): Микробиолошка контрола животних намирница.Технолошки факултет, Нови Сад 3. Јемцев, В., Ђукић, Д.А. (2000): Микробиологија.Војноиздавачки завод, Београд. 4. Ђукић, Д.А., Мандић, Л.Г, (2003): Практикум из микробиологије. Stylos, Нови Сад			
Број часова активне наставе			5 (75)
Предавања: 3	Вежбе: 2	Други облици наставе: -	Студијски истраживачки рад: -
Остали часови:-			
Методe извођења наставе Интерактивна предавања, лабораторијски рад, консултације у групи или самостално, зависно од броја студената, писмена и усмена провера знања.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит	
практична настава	0-5	усмени испит	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		