

Студијски програм:ОАС Туризам			
Назив предмета: Основе санитације хране у угоститељству			
Наставник/наставници: Маја Бањац , Владимир Пушкаш			
Статус предмета: обавезан на модулима Г и НиД			
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 завршетку 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			
<i>Теоријска настава</i>			
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 спречавају 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.			
<i>Практична настава</i>			
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	
Методe извођења наставе			
Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода, теренска настава (посета акредитованим лабораторијама).			
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		