

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	<i>Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија / Прехрамбена технологија</i>					
	I циклус студија	IV година студија				
Пун назив предмета	ХИГИЈЕНА И САНИТАЦИЈА У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ					
Катедра	Катедра за прехранбenu технологију – Технолошки факултет					
Шифра предмета	Статус предмета		Семестар	ECTS		
04-2-112-7	изборни		VII	4		
Наставник/ -ци	др Драган Вујадиновић, доцент					
Сарадник/ -ци	мр Весна Гојковић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)			Коефицијент студентског оптерећења S₀	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
2	0	2	30	0	30	1,00
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15 + 0*15 + 2*15 = 60 h			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 2*15*1.00 + 0*15*1.00 + 2*15*1.00 = 60			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): 60 + 60 = 120 сати семестрално						
Исходи учења	Студент ће показати знање/способности да: 1. разумије важност хигијене у безбједности хране; 2. спозна путеве контаминације најважнијим патогенима и познају начине контроле најважнијих патогена у ланцу производње хране; 3. познаје средства за прање и дезинфекцију као и да спроведе испитивање њихове активности; 4. имплементира законске захтјеве за хигијеном и контролом уноса опасности, раста микроорганизама те унакрсне контаминације у погону прехранбене индустрије; 5. примјени добре произвођачке праксе, одржавању процесних постројења, хигијени особља, хигијенском руковању храном;					
Условљеност						
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	1. Основе хигијене и санитације у производњи хране. 2. Извори контаминације хране и процесних постројења. 3. Микроорганизми. Контрола патогена у прехранбеној индустрији. 4. Хигијена запослених. 5. Хигијенско руковање храном. Тровање храном, врсте и узрочници. 6. Средства за прање и начини дјеловања, средства за санитацију и начини деловања. 7. Хемијска контаминација хране. 8. Особине површина које долазе у контакт са храном, биофилмови и њихово уклањање. 9. Карактеристике опреме за санитацију. 10. Значај воде за санитацију, значај распореда опреме у погону, значај правилног струјања ваздуха. 11. Пест контрола. Поступање с отпадом. 12. Основни законски прописи. 13. Обавезе прехранбене индустрије према захтјевима за хигијеном у процесима. 14. Добра произвођачка пракса (ДПП), добра хигијенска пракса (ДХП) 15. Предусловници програми у пројектовању и изградњи објеката (спољашњи и унутрашњи захтјеви код изградње објекта), унакрсне контаминације.					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач			Година	Странице (од-до)	
Šubarić, D., Babić, J., Aćkar, Đ.	Higijena i sanitacija, PTF, Osijek			2012	1-177	
Fons-Sole, E., Grujić, R., Vučić, G., Škipina, B., Mirjanić, D.	Savremene tehnologije i bezbjednost namirnica			2004	1-67	
Šubarić, D., Babić, J., Aćkar, Đ.	Higijena i sanitacija, PTF, Osijek			2012	1-177	
Sanchias, A.V., Allaert, V.C., As- Almenar, I. VI., Sala, M.N.,	Praktikum iz mikrobiologije hrane, Univerzitet Lleida, Katalonija-Španija, Univerzitet u Banjoj Luci, Ubiverzitet			2001	1-113	

Torres, G. M.	u Tuzli			
Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Marriott, N.G., Gravani, R.B.	Principles of Food Sanitation, Fifth Edition, Springer Science, Business Media, Inc	2006	1-425	
Marriott, N.G.	Essentials of food sanitation., International Thomson Publishing.	1997	1-359	
Roberts, T.A.	Microorganisms in foods, secon edition, Kluwer Academic / Plenum Publishers New York	2005	1-723	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима/вјежбама		6	6 %
	колоквијум 1		20	20 %
	колоквијум 2		20	20 %
	Laboratorijske vježbe		24	24 %
	Завршни испит			
завршни испит (усмени)		30	30 %	
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				