|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Студијски програм:МAС Туризам** | | | | |
| **Назив предмета:** Безбедност хране и законодавство | | | | |
| **Наставник/наставници:** [Весна Вујасиновић](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Vesna%20Vujasinović.docx), [Тешановић Драган](../../Standard%209/Tabela%209.1a%20-%20Knjiga%20nastavnika/Dragan%20Tesanovic.docx) | | | | |
| **Статус предмета:** обавезни на модулима гастрономија и модулу наставник | | | | |
| **Број ЕСПБ:6** | | | | |
| **Услов:** нема | | | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је да омогући студентима усвајање потребних теоријских и практичних знања о законској регулативи, као и о принципима и елементима контроле квалитета животних намирница. | | | | |
| **Исход предмета**  Након успешно реализованих предметних обавеза студент је у стању да идентификује и примени прописане законе и стандарде безбедности хране, анализира ризике, планира мере и интерпретира законодавство у угоститељском сектору ради обезбеђивања здравствено безбедне хране. | | | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*   * *Преглед законских прописа о храни у Р.Србији* * *Прописи -Правилници за поједине категорије прехрамбених производа (месо, млеко, јаја и њихове производе)* * *Прописи -Правилници за поједине категорије прехрамбених производа (воће и поврће, уља и масти, кондиторске производе, пекарске и млинске производе)* * *Прописи -Правилници за квалитет воде, ОБП и алкохолних пића* * *Хигијена хране и микробиолошки критеријуми за храну* * *Управљање безбедношћу хране – HACCP систем* * *Прехрамбени адитиви, ароме, ензими и помоћне супстанце у производњи хране* * *Контаминенти – пестициди, резидуе лекова и штетне супстанце у храни* * *Нова храна и храна за посебне прехрамбене потребе* * *ГМО*   *Практична настава*   * *Упознавање са националном и међународном законском и подзаконском регулативоm (Правилници о квалитету за поједине групе намирница) и захтевима стандарда серије ISO 9000, ISO 22000* * *Израда HACCP планова за одабране производе* | | | | |
| **Литература**  **Основна:**   1. Попов-Раљић,Ј., Блешић, И*.* (2012): *Безбедност хране - примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству*, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију,туризам и хотелијерство, Нови Сад.   **Допунска:**   1. Грујић, Р., Марјановић, Н., Попов-Раљић, Ј. 2007): Квалитет и анализа намирница, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука. 2. Закон о безбедности хране ("Сл.гласник РС“, br. 41/2009 i 17/2019(<https://www.paragraf.rs/propisi/zakon_o_bezbednosti_hrane.html>) 3. Правилници Р. Србије за поједине категорије производа (<http://www.paragraf.rs/propisi>) 4. Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and the Council i odgovarajuće uredbe i direktive [http://eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu/) 5. Codex Alimentarius, International food standards, WHO/FAO <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/> | | | | |
| **Број часова активне наставе**  6 | **Теоријска настава:**  3 | | **Практична настава:**  2+1+0 | |
| **Методе извођења наставе**  Усмена предавања, метода разговора, илустративно-демонстративна. Предавања се комбинују са комуникативним интерактивним вежбама. Од студента се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање. | | | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | поена | **Завршни испит** | | поена |
| активност у току предавања | **0-5** | писмени испит | |  |
| активности у току вежби / практична настава | **0-5** | усмени испит | | **45** |
| колоквијум-и | **20-40** | *..........* | |  |
| семинар-и | **0-5** |  | |  |