

Студијски програм: МАС Туризам, МАС Нутриционизам и дијететика у угоститељству			
Назив предмета: Безбедност хране и законодавство			
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић , Сњежана Гагић Јараковић			
Статус предмета: Обавезни на модулима гастрономија и модулу наставник, нутриционизам и дијететика у угоститељству			
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 способан 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 <i>Теоријска настава</i> • Преглед законских прописа о храни у Р.Србији • Прописи -Правилници за поједине категорије прехранбених производа (месо, млеко, јаја и њихове производе) • Прописи -Правилници за поједине категорије прехранбених 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 • Прехранбени адитиви, ароме, ензими и помоћне супстанце у производњи хране • Контаминенти – пестициди, резидуе лекова и штетне супстанце у храни • Нова храна и храна за посебне прехранбене потребе • ГМО <i>Практична настава</i> • Упознавање са националном и међународном законском и подзаконском регулативом (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., Блешћ, И. (2021): <i>Безбедност хране HACCP систем. Теорија и пракса</i>, Универзитет Сингидунум, Београд. 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 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	30-45
колоквијум-и	20-40		
семинар-и	0-5		