

Студијски програм: МАС Нутриционизам и дијететика у угоститељству
Назив предмета: Алергени у храни
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић , Бојана Калењук Пиварски
Статус предмета: изборни
Број ЕСПБ: 6
Услов: нема
Циљ предмета Циљ предмета је да студентима пружи свеобухватно, уравнотежено и практично знање о алергенима у храни, симптомима алергијских реакција, могућим алтернативама у припреми гастрономских производа, као и о начинима правилног означавања алергена у складу са важећим прописима. Посебан акценат ставља се на процедуре припреме хране без алергена у угоститељству, са циљем обезбеђивања безбедних и прилагођених obroka за особе са алергијама и нетолеранцијама на храну.
Исход предмета По завршетку наставе и успешно реализованих обавеза, студент је способан да: – класификује све алергене дефинисане националним и европским прописима (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране), – препозна изворе алергена у гастрономским производима, – предложи и примени одговарајуће замене намирница у складу са нутритивним и гастрономским захтевима, – адекватно означити присуство алергена у јеловницима, на декларацијама и другим облицима информисања гостију (алерген инфо), – примени основне принципе организације рада у угоститељској кухињи ради спречавања унакрсне контаминације алергенима, – комуницира са особљем и гостима на адекватан начин када је у питању припрема и послуживање хране без алергена.
Садржај предмета Теоријска настава: – Основне разлике између алергија и интолеранција на храну – Симптоми алергијских реакција и ризици по здравље – Преглед 14 обавезно декларисаних алергена – Глутен као алерген – житарице које садрже глутен и безглутенске алтернативе – Млеко и млечни производи – алергија на протеине млека и нетолеранција на лактозу – Јаја као чести алерген и могућности замене у гастрономским производима – Орашасте плодови и кикирики – високоалергени састојци и њихова алтернатива – Соја и производи од соје као алерген – Риба, љускари и шкољкаши – морски алергени и кулинарски изазови – Целер, слачица и сусам – скривени алергени у производима – Принципи означавања алергена у складу са законском регулативом – Осигурање безбедности хране у угоститељству – НАССР и алергени – Организација кухиње без алергена – зонирање, алати, опрема и обука особља – Комуникација са гостима и значај јеловника прилагођених особама са алергијама Практична настава: – Идентификација алергена у конкретним гастрономским производима – Анализа састојака и креирање алерген информација за јеловнике – Избор и примена алтернативних намирница у припреми јела без глутена, јаја, млека, орашастих плодова и др. – Симулација припреме јела у контролисаним условима – спречавање унакрсне контаминације – Практична обука за правилно руковање храном без алергена – Развој јеловника за посебне прехранбене потребе (безглутенски, безлактозни, без орашастих плодова и др.)
Литература Основна: 1. Попов-Раљић, Ј. (2016): <i>Исхрана</i>, Универзитет у Новом Саду, ПМФ-Департман за географију, туризам и хотелијерство. 2. Sicherer, S.H. (2022): <i>The complete guide to food allergies in adults and children</i>, Johns Hopkins University Press, Baltimore. Допунска:

1. Larson Duyff, Roberta (2002): *Complete Food and Nutrition Guide*, John Wiley & Sons Ltd, New Jersey.
2. Sicherer, S.H. (2022): *The complete guide to food allergies in adults and children*, Johns Hopkins University Press, Baltimore.
3. Paster, T. (2006). *The HACCP food safety training manual*. John Wiley & Sons.
https://safefoodmitra.com/admin/public/fssdocs/fss_1665240178.pdf

Број часова активне наставе 4	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1+1+0	
Методе извођења наставе			
Настава се изводи кроз предавања уз мултимедијалне презентације, дискусије и анализу студија случаја, чиме се подстиче разумевање теоријских основа и законске регулативе о алергенима. Практични део обухвата демонстрације и припрему јела без алергена, уз нагласак на спречавање унакрсне контаминације. Студенти раде у малим групама на изради јеловника и решавању конкретних угоститељских ситуација, као и на презентацијама и пројектима који развијају применљиво знање и вештине комуникације са гостима.			
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		