

Студијски програм: Гастрономија			
Назив предмета: Безбедност хране			
Наставник/наставници: др Калушевић Ана			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је усвајање и разумевање појмова, закона и стандарда, као и њиховог значаја за безбедност и укупни квалитет хране. Студенти се упознају са свим факторима (биолошким, хемијским, физичким) који утичу на квалитет хране, а са аспекта безбедности и примене у угоститељству.			
Исход предмета			
Студенти ће кроз усвојена знања бити оспособљени да у објектима у којима се припрема хране (нпр. кухињама), препознају потенцијалне ризике и делују превентивно у смислу потпуног уклањања опасности или значајном смањењу ризика по безбедност хране, односно особа које је конзумирају. Такође, студенти ће овладати основама утврђених стандарда које се примењују у угоститељском сектору, са фокусом на примену и оцену примене НАССР-а. Уз то, захваљујући упознатости са основним стандардним средствима и процедурама за одржавање хигијене, студенти ће бити оспособљени за санитацију објеката за припрему хране, просторија, опреме и радних површина, као и заштиту намирница од било којих од хемијских, физичких и биолошких ризика.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Законска регулатива о безбедности хране у Републици Србији и Европској Унији. Минимални технички и санитарно-хигијенски услови за уређење и опремање угоститељског објекта у ком се припрема и послужује храна. Здравствена безбедност хране. Контаминирана и потенцијално опасна храна (алергени, критичне температуре и сл.). Биолошки фактори безбедности хране. Хемијски фактори безбедности хране. Физички фактори безбедности хране. Активност воде као фактор безбедности и стабилности квалитета хране или прехранбених производа. Сензорна анализа у функцији утврђивања безбедности и квалитета хране или прехранбених производа. Појмови добре произвођачке праксе, добре пољопривредне праксе, добре хигијенске праксе. Примена НАССР-а у производњи, преради и промету хране. Санитарна средства и процедуре. Хигијена особља. Санитарне мере у процесу производње јела.			
<i>Практична настава</i>			
Чишћење, прање и дезинфекција простора за чување и прераду хране. Чишћење, прање и дезинфекција опреме за механичку и термичку прераду хране. Чишћење, прање и дезинфекција свих радних површина. Чишћење, прање и дезинфекција прибора и посуђа за јело. Израда НАССР плана на конкретном гастрономском производу.			
Литература			
Обавезна литература:			
Тешановић, Д. (2018). <i>Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству</i> . Београд: Висока хотелијерска школа струковних студија.			
Допунска литература:			
Радовановић, Р., Рајковић, А. (2009). <i>Управљање безбедношћу у процесима производње хране</i> . Београд: Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.			
Попов-Раљић, Ј., & Блешић, И. (2012). <i>Безбедност хране–примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
BC Cook Articulation Committee. (2015). <i>Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene</i> . Victoria, B.C.: BCcampus.			
Закон о безбедности хране (Сл. гласник РС, бр. 41/2009 и 17/2019)			
Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у били којој фази производње, прераде и промета (Сл. Гласник бр. 72/2010 и 62/2018)			
Marriott, N. G., Gravani, R. B., & Schilling, M. W. (2006). <i>Principles of food sanitation</i> . New York: Springer.			
Lelieveld, H.L., Mostert, M.A, Holah, J White, B. (2006). <i>Hygiene in food processing</i> . England: Woodhead Pub. Lim, Cambridge.			
Holah, J. & Lelieveld, H.L (2011). <i>Hygienic design of food factories</i> . England: Woodhead Pub. Lim, Cambridge.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 1	
Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.			
Методе извођења наставе: интерактивна метода, колаборативне и кооперативне методе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	30
практична настава	10	усмени испит	
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		