



Предметна програма

ТТФ-НУТ 402, Законски прописи од областа на храната

Студиска програма	Нутриционизам
Ниво	Додипломски академски студии (прв циклус на академски студии)
Академска година	4 година
Семестар	зимски семестар
ЕКТС кредити	6 кредити
Наставник	Вонр. проф. д-р Татјана Калевска
Јазик	Македонски
Цел	Цел на предметот е студентите да добијат основни знаења за законските прописи од областа на храната.
Содржина	Законски прописи за безбедност на храната. Мониторинг на безбедноста на храната. Адитиви кои се користат при производство на храна. Информации поврзани со храната. Заштита на земјоделските и прехранбените производи. Храна за посебна нутритивна употреба. Легислатива за органско производство на храна.
Материјал за учење	Поставено на moodle.

План за реализација на наставата

Бр.П.	Предавања	Вежби
1	Законски прописи за безбедност на храната. Надлежен орган за контрола на безбедност на храната.	Законски прописи и нивна примена во безбедноста на храната од животинско и неживотинско потекло
2	Официјални контроли. Методи и активности кои се користат при официјалните контроли.	Утврдување методи за официјална контрола.
3	Мониторинг на безбедноста на храната. Национални референтни лаборатории	Контрола на квалитетот и безбедноста на храната. Микробиолошките критериуми на храна.
4	Квалитет на храната и заштита на потрошувачите.	Прописи за заштита на потрошувачите.
5	Општи барања за безбедност на храната. HACCP систем. Опасности во храната.	Утврдување на опасности во храната.
6	Систем за брзо известување и предупредување во ЕУ: RASFF (Rapid alert system for food and feed).	Колоквиум 1
7	Материјали што доаѓаат во контакт со храната	Примери за материјали што доаѓаат во контакт со храната
8	Адитиви кои се употребуваат во храната. Е- број.	Легислатива за адитиви кои се користат во производството на храна.
9	Информации поврзани со храната. Општи, задолжителни и доброволни информации поврзани со храната. Означување на алергените. Означување на нутритивните својства на храната.	Начини на утврдување на нутритивните вредности на храната. Утврдување на листа на алергени материји.
10	Храна за посебна нутритивна употреба.	Примери на храна за посебна нутритивна употреба.
11	Заштита на земјоделските и прехранбени производи, со ознака за потекло, географски назив и ознака за традиционален квалитет,	Законски прописи за заштита на производите.
12	Законска регулатива за органско производство. Начела на органското производство. Видови органско производство. Сертификација на органското производство. Означување на органските производи.	Легислатива за органско производство на храна. Видови органска храна.
13	Интерактивна настава - Презентација на изработени проектни задачи од страна на студентите.	Колоквиум 2