



DGTH

## SEMINAR O POSLOVANJU PO PRINCIPIMA HACCP SISTEMA U UGOSTITELJSTVU I HOTELIJERSTVU

U proizvodnji – pripremi hrane, najznačajniji aspekti su njen kvalitet i bezbednost po zdravlje ljudi/konzumenata. Bolesti izazvane hranom i epidemije mogu da nanesu ogromnu štetu trgovini, ugostiteljstvu i turizmu i dovedu do značajnog pada zarada, nezaposlenosti, kao i do sudskih sporova. Ugostiteljska delatnost je veoma kompleksna i specifična u smislu obezbeđenja zdravstveno bezbedne hrane, s obzirom na dinamiku procesa pripreme i finalizacije prehrambenih proizvoda/hrane, kontakta sa opremom i površinama, kao i samih učesnika koji manipulišu sa hranom.

HACCP je integrisani sistem kontrole bezbednosti hrane u svim fazama njene proizvodnje/pripreme, čuvanja i serviranja. U savremenim uslovima HACCP koncept prepoznaje tri osnovne grupe rizika koji mogu da ugroze zdravlje potrošača: fizičke, hemijske i biološke rizike.

Svrha bilo kog posla, pa tako i onog u kojem se manipuliše hranom je da se sposobnošću, znanjem, veštinom i iskustvom ostvari učinak u skladu sa postavljenim zahtevima. Uspešnu realizaciju posla i usklađenost sa zahtevima za osiguranje zdravstvene ispravnosti hrane zahteva zapošljavanje osoblja određenog stepena obrazovanja stečenog u obrazovnim ustanovama (škole, fakulteti), kao i dodatno obrazovanje (kursevi, vežbe, savetovanja, seminari i sl.) osoblja u svrhu osposobljavanja za određene poslove. Osposobljavanje, odnosno edukacija, približava zaposlenima promene i omogućava im da ih savladaju i razumeju.

**Ponuda zdravstveno bezbedne hrane (Zakon o bezbednosti hrane – Sl. Glasnik RS 41/2009.) doprinosi ukupnom kvalitetu poslovanja ugostiteljskog objekta.**

**Učesnici seminara koji uspešno završe rad, mogu dobiti – s e r t i f i k a t – Prirodno-matematičkog fakulteta, Novi Sad, da su stekli znanja i veštine za poslovanje po principima HACCP sistema u ugostiteljstvu i hotelijerstvu.**

**Prof. dr Jovanka Popov-Raljić**

Rukovodilac seminara



DGTH

## **PROGRAM**

---

*Satnica*

*1. dan (17. oktobar)*

15.00 – 15.30	<b>Registracija učesnika</b>
15.30 – 15.40	<b>Uvodna reč</b>
15.40 – 16.00	<b>Osnovne karakteristike HACCP-a</b>
16.00 – 16.20	<b>Higijenski rizici</b>
16.20 – 16.40	<b>Lična higijena i dobra higijenska praksa</b>
16.40 – 17.00	<b>Zahtevi koji se tiču lokacije, objekta i infrastrukture</b>
17.00 – 17.20	<b>Pauza</b>
17.20 – 17.40	<b>Osnovne faze procesa pripreme hrane</b>
17.40 – 18.00	<b>Alergeni kao faktori rizika za uspešno ugostiteljsko poslovanje</b>

*2. dan (18. oktobar)*

11.00 – 11.20	<b>Izrada dijagrama toka</b>
11.20 – 11.40	<b>Analiza opasnosti, identifikacija i vrednovanje opasnosti</b>
11.40 – 12.10	<b>Primer – HACCP plan za pripremu i usluživanje jednostavnih i složenijih napitaka</b>
12.10 – 12.40	<b>Primer – HACCP plan za pripremu i usluživanje jednostavnih hladnih predjela</b>
12.40 – 13.10	<b>Primer – HACCP plan za pripremu i usluživanje jela po porudžbini</b>
13.10 – 13.40	<b>Primer – HACCP plan za pripremu i usluživanje gotovih jela</b>
13.40 – 14.00	<b>Pauza</b>
14.00 – 14.30	<b><i>I s p i t</i></b>
14.45	<b><i>D o d e l a s e r t i f i k a t a</i></b>



DGTH

## REALIZATORI SEMINARA

---



**Dr Jovanka Popov-Raljić, redovni profesor** – diplomirala je 1979. (Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet - Novi Sad), magistrirala 1984. godine, a doktorsku tezu pod nazivom: Uticaj sastava, načina obrade toplotom i uslova skladištenja na kvalitet jela od usitnjenog, oblikovanog mesa, odbranila je 1988. godine na Tehnološkom fakultetu, Novi Sad. Objavila je preko 280 naučnih radova i publikovala osam udžbenika.



**Dr Dragan Tešanović, redovni profesor** – oblast naučnog interesovanja:

- ✓ Gastronomija
- ✓ Menadžment u ugostiteljstvu
- ✓ Tehnologija hrane i pića sa ishranom



**Dr Milijanko Portić, vanredni profesor** – oblast naučnog interesovanja:

- ✓ Gastronomija
- ✓ Gastronomski proizvodi



**Dr Ivana Blešić, docent** – oblast naučnog interesovanja:

- ✓ Menadžment u hotelijerstvu
- ✓ Menadžment kvaliteta i zaštita potrošača



**Dr Svetlana Vukosav, docent** – oblast naučnog interesovanja:

- ✓ Menadžment u hotelijerstvu
- ✓ Menadžment u turizmu



**Dr Milan Bradić, docent** – oblast naučnog interesovanja:

- ✓ Hotelijerstvo
- ✓ Menadžment kvaliteta



**Dr Bojana Kalenjuk, asistent** – oblast naučnog interesovanja:

- ✓ Gastronomija
- ✓ Hrana i piće

## Saradnici na seminaru:



Milan Ivkov, MSc



DGTH

## REGISTRACIONI LIST

### PODACI O KOMPANIJI

(Samo za pravna lica)

Ime organizacije	Adresa	
Delatnost	Odgovorno lice	
Telefon	Faks	E-mail
PIB	Matični broj	
Naziv banke	Broj tekućeg računa	

### PODACI O UČESNICIMA

Ime i prezime		Ime i prezime	
JMBG		JMBG	
Adresa		Adresa	
Telefon		Telefon	
Email		Email	
Zanimanje		Zanimanje	
Uža delatnost		Uža delatnost	

**1. Kotizacija za seminar iznosi 15.000 dinara.**

2. Uplata kotizacije je obavezna pre početka seminara, a dokaz o uplati je potrebno poslati na [haccp.seminar.pmf@gmail.com](mailto:haccp.seminar.pmf@gmail.com) ili na faks 021/ 453-779.

3. Isključuje se kompenzacija kao način plaćanja.

4. Uplaćena kotizacija se ne vraća.

5. Potpisivanjem ove prijave učesnik je saglasan sa navedenim uslovima.

U slučaju spora nadležan je Trgovinski sud u Novom Sadu.

**NAPOMENA – U cenu je uračunat PDV.**

**Popunjene prijave slati na [haccp.seminar.pmf@gmail.com](mailto:haccp.seminar.pmf@gmail.com) ili putem faksa na 021/ 453-779 najkasnije do 13. oktobra 2014. godine.**

Datum	Mesto
Za PMF	

M.P.

Podnosilac prijave

M.P.



DGTH

## KONTAKT I INFORMACIJE

**MESTO ODRŽAVANJA SEMINARA:** Beogradski sajam (GASTRO FEST, Hala 5, seminarska sala), Bulevar vojvode Mišića 14, Beograd.

### OSOBE ZA KONTAKT:

**Milan Ivkov** – informacije o seminaru i prijave, telefon: 021/485-28-24,

Email: [haccp.seminar.pmf@gmail.com](mailto:haccp.seminar.pmf@gmail.com)

**Jovan Vukelić** – kontakt ispred Gastro Festa, telefon: 062 494 237, Email: [office@serbian-chefs.rs](mailto:office@serbian-chefs.rs)

### KOTIZACIJA OBUHVATA:

- ✓ Stručna predavanja
- ✓ Materijal koji će koristiti u daljem radu i praksi
- ✓ Izradu dvojezičnog sertifikata

### PREPORUČENA LITERATURA:

*Prof. dr Jovanka Popov-Raljić i dr Ivana Blešić, doc.*

- ✓ **Bezbednost hrane – primena HACCP sistema u ugostiteljstvu i hotelijerstvu**

*PMF, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad, 2012.*

*(Udžbenik je moguće kupiti u skriptarnici Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu)*

## PRIMER PRAVILNO POPUNJENE UPLATNICE

НАЛОГ ЗА УПЛАТУ		
уплатилац	шифра плаћања	валута
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
сврха уплате	износ	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
прималац	рачун примаоца	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	модел и позив на број (одобрење)	
	<input type="text"/>	<input type="text"/>
печат и потпис уплатиоца	место и датум пријема	датум валуте
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>