|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назив предмета:** Менаџмент безбедности хране у угоститељству | | |
| **Наставник или наставници:**[др Весна Вујасиновић](../../Standard%209/Tabela%209.6%20Kompetentnost%20nastavnika%20DNT/Vesna%20Vujasinovic%20SRB.docx) | | |
| **Статус предмета:**изборни | | |
| **Број ЕСПБ:**15 | | |
| **Услов:**- | | |
| **Циљ предмета**  Циљ предмета је упознавање студената са најновијим сазнањима о потенцијалним опасностима које могу угрозити здравље конзумента-госта, као и оспособљавање студената за управљање процесима санитације и заштите хране, простора и инвентара од могућих загађења/контаминације. Поред наведеног студенти ће бити упознати са применом научне медотологије примерене предмету учења. | | |
| **Исход предмета**  Савладавање теорије и управљање савременим технологијама и техникама везаним за заштиту и безбедност хране и пића у угоститељству. Студенти ће поред наведеног савладати примену научне методологије и обраде статистичких података у области истраживања. | | |
| **Садржај предмета**  *Теоријска настава*  Значај менаџмента безбедности хране у угоститељству.  Истраживање најновијих сазнања из микробиологије и упознавање са отровима биолошког порекла, тровањима, пестицидима, антибиотицима и другим штетним супстанцама (тешки метали, акриламид, полициклични ароматични угљоводоници и др.) које се могу јавити у храни/пићу.  Истраживање последица генетски модификованехране, функционалне хране и штетностима прекомерне употребе адитива и конзерванаса у храни у угоститељству.  Савладавање техника безбедности хране, примена НАССP (Hazard Analysis and Critical Control Point), међународних регулатива и првавилника.  Анализа утицаја хотелског простора на заштиту госта и особља.  Сиптоматологија и мере за спречавања тровања храном у угоститењству.  Примена квантитавних и квалитативних истраживања у области безбедности хране у угоститељству.  Израчунавање вероватноће озбиљности ризика према Рибериу.  Примена ТРАМ модела у менаџменту безбедности хране у угоститељству.  Статистичка процена евалуације HACCP система у угоститељству.  *Практична настава*  Израда и презентација семинарског рада. | | |
| **Препоручена литература**   1. Martyn Brown, *Microbiological risk assessment in food processing*, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England 2002. 2. Shibamoto T., Bjeldanes L., *Introduction to Food Toxicology*, Academic Press, USA, 2009. 3. Forsythe S.J., Hayes P.R., *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*, Aspen Publication, Maryland, 1998. 4. Knowles T., *Food Safety in the Hospitality Industry*, Butterworth-Heinemann, Great Britain, 2002. | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 4 (60) | Практична настава: |
| **Методе извођења наставе**  1. Метод усменог излагања  2. Илустративно-демонстративне методе  3. Практичан истраживачки рад | | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)**  Семинарски рад 50 поена  Усмени испит 50 поена | | |