

Назив предмета: Менаџмент безбедности хране у угоститељству		
Наставник или наставници: др Весна Вујасиновић		
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 методологије 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 <i>Теоријска настава</i> Значај менаџмента безбедности хране у угоститељству. Истраживање најновијих сазнања из микробиологије и упознавање са отровима биолошког порекла, тровањима, пестицидима, антибиотикима и другим штетним супстанцама (тешки метали, акриламид, полициклични ароматични угљоводоници и др.) које се могу јавити у храни/пићу. Истраживање последица генетски модификоване хране, функционалне хране и штетностима прекомерне употребе адитива и конзерванаса у храни у угоститељству. Савладавање техника безбедности хране, примена HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), међународних регулатива и прваилника. Анализа утицаја хотелског простора на заштиту госта и особља. Сиптоматологија и мере за спречавања тровања храном у угоститељству. Примена квантитативних 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. <i>Практична настава</i> Израда и презентација семинарског рада.		
Препоручена литература 1. Martyn Brown, <i>Microbiological risk assessment in food processing</i>, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England 2002. 2. Shibamoto T., Bjeldanes L., <i>Introduction to Food Toxicology</i>, Academic Press, USA, 2009. 3. Forsythe S.J., Hayes P.R., <i>Food Hygiene, Microbiology and HACCP</i>, Aspen Publication, Maryland, 1998. 4. Knowles T., <i>Food Safety in the Hospitality Industry</i>, 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		