

Назив предмета: Међународне регулативе у управљању гастрономским отпадом у угоститељству		
Наставник или наставници: др Бојана Калењук , др Весна Вујасиновић		
Статус предмета: Изборни		
Број ЕСПБ: 15		
Услов: -		
Циљ предмета Оспособљавање студената за самосталан рад применом процеса управљања гастрономским отпадом у угоститељству кроз упознавање међународних и домаћих регулатива и савремених сазнања. Овладавање техникама управљања потенцијалним опасностима у процесу руковања гастрономским отпадом. Поред савремених теоријских сазнања студенти ће изучавати дату област и на основу научно методолошких приступа.		
Исход предмета Након положеног испита студент ће бити упознат са теоријским и практично применљивим методама управљања и класификовања гастрономског отпада у угоститељским објектима, оспособљен да кроз апликацију одговарајућих техника истраживања и научне методологије дефинише и развија проблематику на одговарајући начин, прихватљив за успешно пословање објеката за производњу и услуживање хране.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> - упознавање са регулативама Србије и ЕУ о управљању отпадом у индустрији хране и пића; - врсте и класификацију отпада у угоститељству и индустрији хране; - одрживо управљање отпадом хране; - управљање отпадом амбалаже у угоститељству; - одговорности и обавезе у управљању отпадом, евиденција набавке и складиштења хране, тока обраде намирница, поврата хране на тањирима; - идентификација иновативних метода управљања гастрономским отпадом у циљу смањења или поновног коришћења, рециклирања; утицај количине кухињског отпада на укупне трошкове и пословање угоститељског објекта; - упознавање са концептуалним оквиром за проучавање настајања гастрономског отпада и превентивно деловање; - примена квалитативних и квантитативних метода у процесу управљања гастрономским отпадом у угоститељству; - процес израде и примене MLR модела у манипулацији гастрономским отпадом у угоститељству; - примена TPAM модела на ефикасност и прилагођеност угоститеља у примени прописаних регулатива; примена CRS модела у манипулацији гастрономским отпадом у угоститељству. <i>Практична настава:</i> - практична примена савладаних метода о управљању гастрономским отпадом у угоститељству; - научно-истраживачки приступ управљању, утицају, примени одговарајућих модела гастрономског отпада; Резултати практичне наставе биће приказани у облику приступног и семинарског рада.		
Препоручена литература 1. Directive (EU) 2018/851 of the European Parliament and of the council of 30 May 2018, amending Directive 2008/98/EC on waste 2. Arvanitoyannis, S. Ioannis. (2008): Waste Management for the Food Industries, Elsevier Inc. 3. Rios, C. Martin, Meier, C. Demen, Gossling, S., Cornuz, S. (2018): Food waste management innovations in the food service industry. Waste management 79, 196-206. DOI 10.1016. 4. Shukla, N., Juneja, J. Shelja (2016): Kitchen waste composting: a sustainable waste management technique. International Journal of Recent Research and Review, 9/1., ISSN 2277-8322.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4 (60)	Практична настава:
Методе извођења наставе - метод усменог излагања-разговора, - илустративно-демонстративне методе, - консултативна настава.		
Оцена знања (максимални број поена 100) - семинарски рад/пројекат 50 поена - усмени испит 50 поена		