

Студијски програм/студијски програми : Дипломирани туризмолог				
Врста и ниво студија: Основне академске студије				
Назив предмета: Стандардизација и квалитет у угоститељству (Т347)				
Наставник (Име, средње слово, презиме): Др Јованка В. Попов-Раљић				
Статус предмета: Обавезан за модул Хотелијерство и изборни предмет на модулу Гастрономија				
Број ЕСПБ: 7				
Услов: Нема				
Циљ предмета				
Разумевање појма и суштине квалитета као тржишне категорије. Уочавање специфичности квалитета у сектору услуга, са посебним акцентом на услуге у угоститељству. Разумевање и прихватање појма стандардизације и значаја стандарда у процесу дефинисања квалитета. Сагледавање улоге квалитета са аспекта безбедности и примене у угоститељству.				
Исход предмета				
Допринос предмета огледа се у: оспособљавању студената за практичну примену стандарда у функцији утврђивања квалитета услуга у угоститељству; оспособљавању студената за утврђивање и рангирање критеријума квалитета; овладавање техникама и методама за мерење и контролу квалитета и оцену примене утврђених стандарда, са посебним акцентом на примену HACCP-а.				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Различити приступи појму квалитета				
Дефинисање квалитета				
Појам стандарда и дефинисање стандардизације				
Дефинисање захтева квалитета према међународним стандардима				
Специфичности квалитета у угоститељству				
Утврђивање структуре и компоненти квалитета угоститељских услуга				
Проблеми утврђивања и примене стандарда у угоститељству				
Имплементација HACCP-а, <i>Hazard Analisis and Critical Control Points</i> , у угоститељству.				
Сензорна анализа квалитета.				
Литература				
1. Попов-Раљић Јованка, 2008. Стандардизација и квалитет у угоститељству, <i>скрипта</i>, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 2. Попов-Раљић Ј., Блешић И. 2012. Безбедност хране-примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. 3. Попов-Раљић Ј. 1999. Технологија и квалитет готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад. 4. Грујић, Р., Марјановић Н., Попов-Раљић Ј. 2007. Квалитет и анализа намирница – друго допуњено и измењено издање, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука. 5. Радовановић, Р., Попов-Раљић Ј. 2001. Сензорна анализа прехранбених производа, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад.				
Број часова активне наставе				5 (75)
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	Остали часови
3	2	-	-	-
Методе извођења наставе				
Усмена предавања, метода разговора, илустративно-демонстративна. Предавања се комбинују са комуникативним интерактивним вежбама. Од студента се очекује активно учешће у настави и критичко размишљање.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
активност у току предавања	0-5	писмени испит		
практична настава	0-5	усмени испит		30-45
колоквијум-и	20-40			
семинар-и	0-5			