

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Стандардизација и квалитет у угоститељству			
Наставник/наставници: Ивана В. Блешић			
Статус предмета: Изборни (модул X)			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ предмета је да студентима пружи потпуну и свеобухватну слику квалитета као тржишне категорије, као и појма стандардизације и значаја стандарда у процесу дефинисања квалитета угоститељског производа.			
Исход предмета По завршетку овог курса студент ће бити у стању да процени, дефинише и примени одговарајуће стандарде у функцији утврђивања квалитета услуга у угоститељству, као и да успешно примењује технике и методе за мерење и контролу квалитета, са посебним акцентом на примену HACCP-а система у угоститељству.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 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 (Hazard Analisis and Critical Control Points) у угоститељству и хотелијерству. <i>Практична настава</i> Примена основних принципа имплементације стандарда квалитета у угоститељској и хотелијерској пракси. Идентификовање и контрола опасности везане за пријем, складиштење, припрему и услуживање хране у угоститељским објектима; Успостављање критичних контролних тачака у угоститељским објектима и превентивна контрола; Израда плана безбедности хране у угоститељским објектима; Вођење евиденције и документовање система за безбедност хране у угоститељским објектима.			
Литература 1. Попов-Раљић Ј., Блешић И. (2016). Безбедност хране-примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству (уџбеник), Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департаман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад. ISBN 978-86-7031-402-3.			
Број часова активне наставе: 5	Теоријска настава: 3		Практична настава: 2
Методе извођења наставе Метода усменог излагања, метода разговора, илустративно-демонстративна метода.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	усмени испит	45
активности у току вежби / практична настава	5		
колоквијум-и	40		
семинар-и	5		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени			

испт, презентација пројекта, семинари итд.....)

*максимална дужна 2 странице А4 формата