

Студијски програм: ОАС Туризам			
Назив предмета: Контрола квалитета животних намирница			
Наставник/наставници: Весна Вујасиновић			
Статус предмета: обавезан на НиД / изборни на Г			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета			
Циљ предмета је да се студент упозна са појмом квалитета као тржишном категоријом, са свим аспектима квалитета прехранбених и гастрономских производа, као и стицање потребних знања везаних за стандарде, стандардизацију и законску регулативу у области управљања квалитетом у производњи хране и 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 прехранбених производа; 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>			
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Различити приступи појму квалитета</i> • <i>Дефинисање захтева квалитета према међународним стандардима</i> • <i>Компоненте квалитета прехранбених производа</i> • <i>Захтеви квалитета намирница анималног порекла (месо, млеко, јаја и њихови производи)</i> • <i>Захтеви квалитета намирница биљног порекла (воће, поврће, житарице и њихови производи)</i> • <i>Квалитет гастрономских производа</i> • <i>Декларисање и означавање хране</i> • <i>Имплементација HACCP система (Hazard Analysis and Critical Control Points) у угоститељству.</i> 			
<i>Практична настава</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Упознавање са националном и међународном законском и подзаконском регулативом</i> • <i>Захтевима стандарда серије ISO 9000, ISO 22000</i> • <i>Основни принципи Кошер стандарда</i> • <i>Основни принципи Halal стандарда</i> • <i>израда HACCP планова за одабране производе прехранбене индустрије и гастрономске производе</i> 			
Литература			
<i>основна:</i>			
1. Попов-Раљић, Ј., Блешић, И. (2012): <i>Безбедност хране - примена HACCP система у угоститељству и хотелијерству</i> , Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.			
2. Грујић, Р., Марјановић Н., Попов-Раљић Ј. (2007): <i>Квалитет и анализа намирница</i> – друго допуњено и измењено издање, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука.			
<i>допунска:</i>			
3. Тешановић, Д. (2017): <i>Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству</i> , Висока хотелијерска школа струковних студија, Београд.			
4. Попов-Раљић, Ј. (2013): <i>Сензорна анализа хране и пића</i> , ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава:	Практична настава:	
5	3	2+0+0	
Методe 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		