

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / Ekološki standardi u hotelijerstvu

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Studenti se upoznaju sa: Haccp standardom koji od važnosti za osiguranje zdravstvene bezbjednosti životnih namirnica. Upoznaju se sa procedurom uvođenja standarda u ugostiteljskim objektima. Ukazuje se da su standardi Iso 900 i Haccp od značaja za unapređenje konkurentnosti, organizacije i profitabilnosti ugostiteljskih objekata.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc. dr Vesna Vujačić
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, kolokvijumi, debate
I nedjelja, pred.	Upoznavanje sa predmetom
I nedjelja, vježbe	Upoznavanje sa predmetom
II nedjelja, pred.	Standard i kvalitet, upravljanjem kvalitetom u hotelijerstvu, karakteristike kvaliteta u hotelijerstvu
II nedjelja, vježbe	Standard i kvalitet, upravljanjem kvalitetom u hotelijerstvu, karakteristike kvaliteta u hotelijerstvu
III nedjelja, pred.	Lična higijena i higijena u ugostiteljskim objektima
III nedjelja, vježbe	Lična higijena i higijena u ugostiteljskim objektima
IV nedjelja, pred.	ISO standardi i primjena u hotelijerstvu
IV nedjelja, vježbe	ISO standardi i primjena u hotelijerstvu
V nedjelja, pred.	ISO 9000, Primjeri u Svetu i primjena u Crnoj Gori,.
V nedjelja, vježbe	ISO 9000, Primjeri u Svetu i primjena u Crnoj Gori,.
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum
VI nedjelja, vježbe	Kolokvijum
VII nedjelja, pred.	Seminarski rad
VII nedjelja, vježbe	Seminarski rad
VIII nedjelja, pred.	Standard bezbjednosti hrane, ISO 22 000, HALAL standard
VIII nedjelja, vježbe	Standard bezbjednosti hrane, ISO 22 000, HALAL standard
IX nedjelja, pred.	Istorijat Hcccp standarda .Analiza opasnosti, odredjivanje kontrolne kritične tačke, Kritične granice, sistem nadzora KKC, .Korektivne mjere, verifikacija i dokumentacija, primjeri hotela u Crnoj Gori koje imaju HACCP standard
IX nedjelja, vježbe	Istorijat Hcccp standarda.Analiza opasnosti, odredjivanje kontrolne kritične tačke, Kritične granice, sistem nadzora KKC, .Korektivne mjere, verifikacija i dokumentacija, primjeri hotela u Crnoj Gori koje imaju HACCP standard
X nedjelja, pred.	Utisci turista i bezbjednost hrane
X nedjelja, vježbe	Utisci turista i bezbjednost hrane
XI nedjelja, pred.	Uloga korisnika usluga u obezbjeđivanju kvaliteta u hotelijerstvu
XI nedjelja, vježbe	Uloga korisnika usluga u obezbjeđivanju kvaliteta u hotelijerstvu
XII nedjelja, pred.	Seminarski radovi
XII nedjelja, vježbe	Seminarski radovi
XIII nedjelja, pred.	Seminarski radovi
XIII nedjelja, vježbe	Seminarski radovi
XIV nedjelja, pred.	Seminarski radovi
XIV nedjelja, vježbe	Seminarski radovi
XV nedjelja, pred.	Završni ispit
XV nedjelja, vježbe	Završni ispit
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da po izboru rade seminarske radove, polažu kolokvijum i završni ispit
Konsultacije	Dva sata sedmično
Opterećenje studenta u	3+0

casovima	
Literatura	Mr Janoš Varga i dr, Haccp i zdravstvena bezbednost hrane, Adižes, Novi Sad, 2006. Mr Nikola Počuča, dr Miladin Radovanović, Hrana 2, Admiral books, Beograd, 2004. Dragoljub Barjaktarević, Upravljanje kvalitetom u hotelijerstvu, Singidunum, Beograd, 2013.
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Kolokvijum 35 poena, seminarski rad 10 poena, redovno pohanjanje nastave 5 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom.
Posebne naznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	Očekuje se da student posle položenog ispita Ekološki standardi u hotelijerstvu: Pravilno tumačiti i interpretirati osnovne pojmove ugostiteljstva, kvaliteta i standarda. Analizirati različite standarde koji postoje u ugostiteljstvu. Na osnovu teorijskog znanja praktično primjenjuje pojedine standarde u hotelijerstvu. Nastavlja samostalno razvijati stečena znanja.