

Fakultet za turizam i hotelijerstvo / Hotelijerstvo / EKOLOŠKI STANDARDI U HOTELIJERSTVU

Naziv predmeta:	EKOLOŠKI STANDARDI U HOTELIJERSTVU			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
5453	Obavezan	2	5	3+0+0
Studijski programi za koje se organizuje	Hotelijerstvo			
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.			
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.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc. dr Vesna Vujačić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, kolokvijumi, debate			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
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					
Opterećenje studenta	3+0					
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 3 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da po izboru rade seminarske radove, polažu kolokvijum i završni ispit			
Konsultacije			Dva sata sedmično			
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 pohađanje nastave 5 poena, završni ispit 50 poena. Prelazna ocjena se dobija sa 51 poenom.			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena