

<b>Студијски програм: Гастрономија</b>			
<b>Назив предмета: САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ</b>			
<b>Наставник: Калушевић Ана, Чавић Слободан, Пршић Младен, Ђирић Милош</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 3</b>			
<b>Услов: нема</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Да упозна студенте са потенцијалним опасностима које могу угрозити здравље потрошача- госта као и да их оспособи да управљају процесима санитације и заштите хране, простора и инвентара од могућих загађења и контаминације.			
<b>Исход предмета</b>			
Студенти ће познавати процедуре заштите и управљања процесом санитације и безбедности хране, особља и хотелског простора и биће свесни њиховог значаја и неопходности да их поштују и унапређују.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Увод у санитарну заштиту и безбедност у угоститељству. Појам санитарне заштите. Појам безбедности хране. Интернационална безбедност хране. Национална безбедност хране. Подела микроорганизама. Биолошки отрови. Пестициди и антибиотици у храни. Последице употребе генетски модификоване и функционалне хране. Адитиви и конзерванси у храни. Путеви доспећа штетних материја у храну и њихово спречавање. Тровање храном. Нове технике безбедности храном (НАССР). Утицај распореда хотелског простора на заштиту гостију (распоред просторија, осветљење, подови, зидови, вентилација и сл.) Чишћење и прање инвентара, посуђа, опреме просторија, рубља и радне одеће. Утицај здравља запослених, личне и радне хигијене на заштиту хране и гостију. Добра хотелска хигијенска пракса. Детерџенти и дезинфицијенси. Мере дезинфекције, дезинсекције и дератизације у хотелу.			
<i>Практична настава</i>			
Увод у санитарну заштиту и безбедност у угоститељству. Појам санитарне заштите. Појам безбедности хране. Интернационална безбедност хране. Национална безбедност хране. Подела микроорганизама. Биолошки отрови. Пестициди и антибиотици у храни. Последице употребе генетски модификоване и функционалне хране. Адитиви и конзерванси у храни. Путеви доспећа штетних материја у храну и њихово спречавање. Тровање храном. Нове технике безбедности храном (НАССР). Утицај распореда хотелског простора на заштиту гостију (распоред просторија, осветљење, подови, зидови, вентилација и сл.) Чишћење и прање инвентара, посуђа, опреме просторија, рубља и радне одеће. Утицај здравља запослених, личне и радне хигијене на заштиту хране и гостију. Добра хотелска хигијенска пракса. Детерџенти и дезинфицијенси. Мере дезинфекције, дезинсекције и дератизације у хотелу.			
<b>Литература</b>			
Тешановић, Д. (2018). <i>Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству</i> . Београд: ВХШ.			
Попов-Раљић, Ј., & Блешкић, И. (2012). <i>Безбедност хране–примена НАССР система у угоститељству и хотелијерству</i> . Нови Сад: Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство.			
BC Cook Articulation Committee. (2015). <i>Food Safety, Sanitation, and Personal Hygiene</i> . Victoria, B.C.: BCcampus.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Предавање, дискусије, вежбе, семинарски радови и консултације.			
<b>Оцена знања(максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у току предавања	15	30	100
практична настава	15		
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину