

<b>Студијски програм : Хотелијерство</b>			
<b>Назив предмета: САНИТАРНА ЗАШТИТА И БЕЗБЕДНОСТ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ</b>			
<b>Наставник: др Ана Калушевић, Слободан Чавић. Милош Ћирић, Младен Пршић</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. Пuteви 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 конзервански у храни. Пuteви 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., <i>Санитарна заштита и безбедност у хотелијерству</i> , ВХШ, Београд, 2011. Шкрињар М., Тешановић Д., <i>Храна и њено чување у угоститељству</i> , ПМФ, Нови Сад 2006. Stephen J. Forsythe, <i>The Microbiology of Safe Food</i> , Blackwell Publishing, inc, J. Willey & Sons, 2010. Consat Group, <i>Hassap i zdravstvena bezbednost hrane</i> , Asee, Novi Sad, 2007.			
<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>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	<b>15</b>	30	100
практична настава	<b>15</b>		
колоквијум-и	<b>30</b>		
семинар-и	<b>10</b>		

Извод из акредитације студијског програма за 2023. годину