

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Управљање квалитетом у производњи хране</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Вера Ј. Лазић</b>		
Статус предмета:	Обавезан за модул Контрола квалитета, изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
<b>Циљ предмета</b>	Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање високообразованих стручњака за квалитет, упављање квалитетом у прехрамбеној индустрији, научним, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком, као и стицање потребних знања везаних за стандарде и законску регулативу у области управљања квалитетом у производњи хране.		
<b>Исход предмета</b>	Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области , увођења система квалитета, интегралног управљања квалитетом у технологијама производње прехрамбених производа.		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Храна, квалитет, фактори квалитета, традиционални приступ квалитету, савремени приступ квалитету, управљање квалитетом, стандарди серије ISO 9000:2000, теорија HACCP, примена HACCP у прехрамбеној индустрији, организација лабораторије за анализу намирница.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Упознавање са садржајем стандарда серије ISO 9000, ISO 22000, са појединим правилницима о квалитету хране, студент самостално припрема семинарски рад.</p>		
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Р. Грујић , Р. Радовановић: Квалитет и анализа намирница, Књига прва, Бања Лука, 2007.</li> <li>2. Р. Грујић, В. Санцхиус, Радовановић, Р.: HACCP теорија и пракса, Бања Лука, 2003.</li> <li>3. Препоручени међународни кодекс са основним принципима хигјене хране, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003.</li> <li>1. Р. Грујић, Н. Марјановић, Ј. Попов-Раљић: Квалитет и анализа намирница, Књига друга, Бања Лука, 2007.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
			Остали часови
			-
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, вежбе - самосталне или у мањим групама, консултације.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене вежбе	25		
Семинарски рад	20		
Колоквијум I	20		