

Табела 5.2 Спецификација предмета Управљање квалитетом у биотехнологији

Студијски програм: Биотехнологија			
Назив предмета: Управљање квалитетом у биотехнологији			
Наставник: Драгољуб Д. Цветковић , Вера Ј. Лазић , Александра С. Ранитовић , Сенка З. Поповић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Циљ предмета је стицање знања о савременом приступу и концепту управљања безбедношћу и квалитетом у биотехнологији, о биолошким, хемијским и физичким опасностима, претходно захтеваним програмима за безбедност и квалитет хране (добра произвођачка, хигијенска и лабораторијска пракса), интегрисаном систему управљања безбедношћу и квалитетом, важећој домаћој и међународној регулативи у области безбедности и квалитета хране.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање у погледу увођења, доследне, ефикасне и ефективне примене, али и систематског унапређења перформанси савремених система управљања безбедношћу и квалитетом хране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Уводна разматрања (појам квалитета, фактори квалитета, хигијена хране, систем обезбеђења квалитета и безбедности производа). Савремени, интегрисани приступ квалитету и безбедности производа. Захтеви стандарда ISO 9000:2001. Национална и међународна законска регулатива. Анализа опасности, оцена ризика и принцип следљивости. Принципи добре произвођачке, лабораторијске и хигијенске праксе. Теоријске основе система HACCP, примена HACCP у биотехнологији. Захтеви стандарда ISO 22000. Организација и акредитација лабораторија за испитивање, захтеви стандарда ISO 17025. <i>Практична настава</i> Упознавање са садржајем међународних и националних законских и подзаконских аката из области безбедности хране и биотехнолошких производа (стандардима, међународним кодексом и појединим правилницима). Израда неких од докумената система управљања квалитетом. Имплементација ХАЦЦП-а за одабрани биотехнолошки производ (избор тима, опис производа, дијаграм тока, верификација дијаграма тока, анализа опасности, дефинисање критичних контролних тачака и критичних граница, дефинисање процедуре праћења, корективне мере, верификација система, документација). Одбрана ХАЦЦП плана - аудит. Самостално припрема семинарског рада.			
Литература 1. Радовановић Р., Рајковић, А. (2009). Управљање безбедношћу у процесима производње хране, Београд. 2. Вулановић В., Камберовић Б., Станивуковић Д. (1997): Систем квалитета, Универзитет у Новом Саду, Факултет техничких наука. 3. Радовановић Р., Ђекић И. (2011). Управљање квалитетом у процесима производње хране, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. 4. ISO 22000, Sustavi upravljanja sigurnošću hrane: jednostavan kontrolni popis za male preduzetnike. (priredila Tea Navranek, PREVOD DELA: Food Safety Management Systems), Zagreb HZN, 2008.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, вежбе - самостално или у мањим групама, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
практична настава	20	усмени испит	30
колоквијуми	40		
семинарски рад	10		