

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Прехрамбено инжењерство			
<b>Назив предмета:</b> Управљање квалитетом у производњи хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Вера Л. Лазић</a> , <a href="#">Драгољуб Д. Цветковић</a> , <a href="#">Сенка Поповић</a> , <a href="#">Александра Ранитовић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Обавезан за модул Контрола квалитета, изборни за модуле Инжењерство угљенохидратне хране и Технологије конзервисане хране			
<b>Број ЕСПБ:</b> 6			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање високообразованих стручњака за обезбеђење квалитета, упављање квалитетом у прехрамбеној индустрији, научним, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком, као и стицање потребних знања везаних за стандарде, стандардизацију, акредитацију 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> <i>Теоријска настава</i> Појмови храна, квалитет и фактори квалитета хране, традиционални и савремени приступ обезбеђења квалитета, управљање квалитетом, стандарди серије ISO 9000:2000. Управљање безбедношћу хране - HACCP (принципи, имплементација ХАЦЦП у прехрамбеној индустрији, анализа опасности и оцена ризика). Организација и акредитација лабораторија за испитивање намирница. <i>Практична настава</i> Упознавање са националном и међународном законском и подзаконском регулативом, захтевима стандарда серије ISO 9000, ISO 22000, израда ХАЦЦП планова за одабране производе прехрамбене индустрије, израда неких од докумената система управљања квалитетом и докумената акредитоване лабораторије у складу са одговарајућим стандардима, студент самостално припрема семинарски рад.			
<b>Литература</b> 1. Grujić, R., Radovanović, R.: Kvalitet i analiza namirnica, Knjiga prva, Banja Luka, 2007. 2. Aćamović, N., Kljajić, R.: Razvoj sistema analize opasnosti i kritične kontrolne tačke (HACCP) u proizvodnji hrane, Novi Sad, 2003. 3. ISO 22000, Sustavi upravljanja sigurnošću hrane: jednostavan kontrolni popis za male preduzetnike. (priredila Tea Havranek, PREVOD DELA: Food Safety Management Systems), Zagreb HZN, 2008. 4. Grujić, R., Marjanović, N., Popov-Raljić, J.: Kvalitet i analiza namirnica, Knjiga druga, Banja Luka, 2007. 5. Radovanović, R., Đekić, I.: Upravljanje kvalitetom u procesima proizvodnje hrane, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 2011.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 3	<b>Практична настава:</b> 2	
<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>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	30
колоквијум-и	40		
семинарски рад	10		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			