

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Управљање квалитетом у производњи хране			
Наставник: Драгољуб Д. Цветковић , Сенка Поповић , Александра Ранитовић			
Статус предмета: Обавезан за модул Контрола квалитета, изборни за модуле Инжењерство угљенохидратне хране и Технологије конзервисане хране			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање високообразованих стручњака за обезбеђење квалитета, упављање квалитетом у прехранбеној 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.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области увођења система квалитета, интегралног управљања квалитетом у технологијама производње прехранбених производа.			
Садржај предмета <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 прехранбеној 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 прехранбене индустрије, израда неких од докумената система управљања квалитетом и докумената акредитоване лабораторије у складу са одговарајућим стандардима, студент самостално припрема семинарски рад.			
Литература 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.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, вежбе - самосталне или у мањим групама, консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	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.....			