Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Контрола квалитета микробиолошких анализа хране			
Наставник: Драгољуб Д. Цветковић, Александра С. Ранитовић			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Микробиологија			
Циљ предмета Циљ предмета је стицање знања о савременом приступу и концепту контроле квалитета резултата микробиолошке анализа хране, тј. интегрисаном систему управљања контролом квалитета резултата микробиолошких анализа и важећој домаћој и међународној регулативи у вези контроле квалитета резултата микробиолошких анализа.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање у погледу увођења, доследне, ефикасне и ефективне примене и систематског унапређења перформанси интегрисаног система контроле квалитета резултата микробиолошких анализа.			
Садржај предмета *Теоријска настава* Уводна разматрања - појам контроле квалитета резултата микробиолошких анализа и фактори обезбеђења квалитета резултата. Традиционални и савремени приступ контроли квалитета резултата микробиолошких анализа и разматрање главних компоненти од значаја за обезбеђење поверења у резултате анализе. Захтеви стандарда и смернице (ISO 17025, ISO 7218, EA-04/10, EN ISO 16140, ENV ISO 11133-1, 11133-2, EA-4/16, ILAC-G17:2002) који се односе на опште захтеве и упутства за микробиолошка испитивања, организацију и акредитацију лабораторија за испитивање, опште и практичне смернице за обезбеђење квалитета резултата, мерна несигурност микробиолошких метода, валидација и верификација микробиолошких метода, валидација алтернативних микробиолошких метода. *Практична настава* Упознавање са практичним захтевима стандарда ISO 17025 и ISO 7218 и других стандарда и смерница међународних и европских комисија и агенција. Израчунавање мерне несигурности за конкретне микробиолошке методе анализе хране и њихова валидација и верифика-ција.Израда документације по захтевима стандарда ISO 17025 и њена имплементација у систем микробиолошке лабораторије погонског типа и/или акредитоване лабораторије. Дефинисање процедура праћења фактора мерне несигурности микробиолошких метода у циљу обезбеђења поверења у резултате мерења. Самостална припрема семинарског рада.			
Литература 1. Bell C., Neaves P. Williams A.P.: Food Microbiology and Laboratory Practice, Blackwell Publ., 2005. 2. Harrigan W.F.: Laboratory Methods in Food Microbiology, Academic Press, San Diego – Toronto, 1998 3. da Silva N. i sar.: Microbiological Examination Methods of Food and Water, 2013, CRC Press, UK 4. Lightfoot N.F., Maier E.A.: Microbiological Analyses of Food and Water, Guidelines for Quality Assurance, 2012, Elsevier, The Netherlands			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:** 3	
Методе 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	5	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	30
колоквијум-и	15+15		
семинарски рад	15		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			