

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Биотехнологија				
Врста и ниво студија: Мастер академске студије				
Назив предмета: Управљање квалитетом у биотехнологији				
Наставник: Драгољуб Д. Цветковић, Вера Л. Лазих				
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 контаминантима, 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 вези безбедности и квалитета.				
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, традиционални приступ квалитету и безбедности производа, савремени приступ квалитету и безбедности производа), главни контаминанти хране, добра произвођачка, лабораторијска и хигијенска пракса, захтеви стандарда ISO 9000:2001, ISO 22000, теоријске основе система HACCP, примена HACCP у биотехнологији, организација и акредитација лабораторија за испитивање, ISO 17025.				
<i>Практична настава</i>				
Упознавање са садржајем стандарда серије ISO 9000, ISO 22000, ISO 17025, са међународним кодексом и појединим правилницима о квалитету хране, израда документације, имплементација HACCP (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); самостално припрема семинарског рада.				
Литература				
1. Грујић Р., Радовановић Р.: Квалитет и анализа наминаца, Књига прва, Бања Лука, 2007.				
3. Препоручени међународни кодекс са основним принципима хигијене хране, САС/RCP 1 1969, Rev. 4, 2003.				
4. Радовановић Р., Рајковић, А.: Управљање безбедношћу у процесима, производње хране, Београд, 2009.				
5. Радовановић Р., Ђекић И.: Управљање квалитетом у процесима производње хране, Београд, 2011.				
Број часова активне наставе				Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	-	3	-	-
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
Похађање и ангажовање на вежбама и консултацијама		5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене вежбе		15		
Семинарски		10		
Колоквијум I		20		
Колоквијум II		20		