

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Управљање квалитетом у производњи хране		
Наставник:	Вера Ј. Лазић, Драгољуб Д.Цветковић		
Статус предмета:	Обавезан за модул Контрола квалитета, Изборни за модуле Технологије конзервисане хране и Инжењерство угљенохидратне хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање високообразованих стручњака за квалитет, управљање квалитетом и безбедношћу производа у прехрамбеној индустрији, научним, стручним и педагошким установама, које се баве овом проблематиком, као и стицање потребних знања везаних за стандарде и законску регулативу у области управљања квалитетом и безбедношћу хране.		
Исход предмета	Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области увођења система квалитета и безбедности производа, интегралног управљања квалитетом и безбедношћу у технологијама производње прехрамбених производа.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Храна, квалитет, фактори квалитета и безбедности хране, традиционални приступ квалитету и безбедности, савремени приступ квалитету и безбедности, управљање квалитетом и безбедношћу, стандарди серије ISO 9000:2000, теорија HACCP, примена HACCP у прехрамбеној индустрији, организација лабораторије за анализу намирница, ISO 22000, ISO 17025.</p> <p><i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i></p> <p>Упознавање са садржајем стандарда серије ISO 9000, ISO 22000, са појединим правилницима о квалитету и безбедности хране, студент самостално припрема семинарски рад.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grujić, R., Radovanović, R. Kvalitet i analiza namirnica, Knjiga 2, Banja Luka, 2007. 2. Grujić, R., Sanchius, V., Radovanović, R. HACCP teorija i praksa, Banja Luka 2003. 3. Preporučeni međunarodni kodeks sa osnovnim principima higijene hrane, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. 4. Radovanović, R., Rajković, A: Upravljanje bezbednošću u procesima proizvodnje hrane, Beograd, 2009 5. Radovanović, R., Đekić, I.: Upravljanje kвалитетом u procesima proizvodnje hrane, Beograd, 2011 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	-	2	-
			Остали часови
			-
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	5	усмени испит	30
практична настава	15		
колоквијум-и	40		
семинар-и	10		