

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

| | | | |
|--|--------------|----------------------|-------------------------|
| Назив предмета: Контрола квалитета микробиолошких анализа хране | | | |
| Наставник: Синиша Ј. Марков/Драгољуб Д. Цветковић | | | |
| Статус предмета: обавезан | | | |
| Број ЕСПБ: 6 | | | |
| Услов: нема | | | |
| 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 | | | |
| <i>Теоријска настава</i> | | | |
| 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. | | | |
| <i>Практична настава</i> | | | |
| Упознавање са практичним захтевима стандарда ISO 17025 и ISO 7218 и низа других стандарда и смерница међународних и европских комисија и агенција. Израчунавање мерне несигурности за конкретне микробиолошке методе анализе хране и њихова валидација и верификација. 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. СЗО: Приручник за биолошку безбедност у лабораторији, Женева, 2004. 3. Harrigan W.F.: Laboratory Methods in Food Microbiology, Academic Press, San Diego – Toronto, 1998. 4. Roberts D., Greenwood M.: Practical Food Microbiology, Blackwell Publ., 2003. 5. NordTest TR537: Приручник за израчунавање мерне несигурности у лабораторији, 2008. | | | |
| Број часова активне наставе | | Предавања: 3 | Други облици наставе: 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 | 20 | | |
| Семинарски | 15 | | |
| Колоквијум I | 15 | | |
| Колоквијум II | 15 | | |