

**Табела 5.2** Спецификација предмета на студијском програму Енологија, специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b> <b>Управљање квалитетом у биотехнологији</b>				
<b>Наставници:</b> <b>Драгољуб Д. Цветковић/Вера Л. Лазић</b>				
Статус предмета: изборни предмет на студијском програму				
Број ЕСПБ: 7				
Услов: нема				
<b>Циљ предмета</b> 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.				
<b>Исход предмета</b> 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.				
<b>Садржај предмета</b> <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.				
<b>Литература</b> 1. Грујић Р., Радовановић Р.: Квалитет и анализа наминаца, Књига прва, Бања Лука, 2007. 3. Препоручени међународни кодекс са основним принципима хигијене хране, CAC/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.				
<b>Број часова активне наставе</b>				Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: -	
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, вежбе - самосталне или у мањим групама, консултације.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>		<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Похађање и ангажовање на вежбама и консултацијама		5	усмени испит	30
Одбрањене и урађене вежбе		15		
Семинарски		10		
Колоквијум I		20		
Колоквијум II		20		