

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

UPRAVLJANJE KVALITETOM U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

ne popunjavati

3. Ciklus studija:

1

4. Bodovna vrijednost ECTS:

5

5. Status nastavnog predmeta: Obavezni Izborni**6. Preduslovi za polaganje nastavnog predmeta:**

Nema

7. Ograničenja pristupa:

Nema

8. Trajanje / semestar:

1

8

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

4

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/PT, KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sc. Meho Bašić, vanr.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basic@untz.ba

14. Web stranica:

www.tf.untz.ba

15. Ciljevi nastavnog predmeta:

Cilj kursa je usvajanje znanja iz oblasti upravljanja kvalitetom u prehrambenoj industriji . Kroz kurs studenti se upoznaju sa osnovama kvalitete,specificnostima vezanim za prehrambene proizvode te načinima upravljanja kvalitetom u prehrambenom lancu.

16. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti će biti upoznati sa osnovama kvalitete,specifičnostima vezanim za prehrambene proizvode te načinima upravljanja kvalitetom u prehrambenom lancu i bit će osposobljeni da upravljaju kvalitetom u svim procesima prehrambene industrije.

17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:

Uvod u predmet. Osnovne karakteristike moderne povijesti kvalitete.Upravljanja kvalitetom u prehrambenoj industriji. Procesni pristup upravljanja kvalitetom u proizvodnji i preradi hrane. Prehrambeni proizvodi i njihov kvalitet. Specifičnosti kvaliteta prehrambenih proizvoda i način njegovog upravljanja u prehrambenom lancu. Organizacija i upravljanje kvalitetom. Koncepti i metode kreiranja kvalitete, kontrole i poboljšanja kvalitete prehrambenih proizvodaSistemi kvaliteta prehrambenih proizvoda.: GMP, HACCP, ISO, BRC. Integrirani sistemi upravljanja kvalitetom
Načela i strategija kvalitete – TQM. Razvoj novih proizvoda i njihov kvalitet u prehrambenoj industriji.
Dokumentacija i auditi (interni i eksterni) Priprema i provođenje certifikacije

18. Metode učenja:

1. Predavanja i
2. Konsultacije.

Predavanje uz korištenje savremenih pomagala: laptopa i projektora. Obaveza studenata je redovno prisustvo predavanjima i aktivno učešće za vrijeme predavanja.

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

Pismeni dio ispita (Pismeni dio ispita se polaže u formi testa) i usmeni dio ispita.

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa kombiniranog sa zadacima i pismenim odgovorima.

Konačna ocjena se formira na osnovu pokazanog znanja i rezultatima uradjenih testova, brojem osvojenih bodova na testu i usmenog dijela ispita kao i bodovanju prisutnosti na predavanjima.

| Osvojen broj bodova | Ocjena |
|---------------------|--------|
| < 54,00 | 5 |
| 54,00 – 63,00 | 6 |
| 64,00 – 73,00 | 7 |
| 74,00 – 83,00 | 8 |
| 84,00 – 93,00 | 9 |
| 94,00 – 100 | 10 |

20. Težinski faktor provjere:

Provjera znanja se vrši pismeno i usmeno. Pismeni dio ispita je u formi testa kombiniranog sa zadacima i pismenim odgovorima.

| Obaveza studenata | Maksimalni broj bodova |
|----------------------------|------------------------|
| Urednost pohađanja nastave | 5 |
| Testovi tokom kursa | 45 |
| Završni ispi | 50 |
| U k u p n o | 100 |

21. Osnovna literatura:

1. Radomir Radovanović i Ilija Đekić (2011)“Upravljanje kvalitetom u procesima hrane”Beograd
2. L. Manning (2000) Quality Management Systems in the Food and Drink Industry,
3. V. Stoiljković i sar (2006).: Integrisani sistemi menadzmenta, MF Niš

22. Internet web reference:**23. U primjeni od akademske godine:****24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**