

## SYLLABUS

**1. Puni naziv nastavnog predmeta:**

LABORATORIJ ZA KONTROLU KVALITETA

**2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:**

ne popunjavati

**3. Ciklus studija:**

1

**4. Bodovna vrijednost ECTS:**

6

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

Nema

**7. Ograničenja pristupa:**

Nema

**8. Trajanje / semestar:**

1

7

**9. Sedmični broj kontakt sati:**

9.1. Predavanja:

3

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

2

**10. Fakultet:**

Tehnološki fakultet

**11. Odsjek / Studijski program:**

Prehrambena tehnologija/Kvalitet i sigurnost hrane

**12. Odgovorni nastavnik:**

dr. sci. Mirsad Salkić, red. prof.

**13. E-mail nastavnika:**

mirsad.salkic@untz.ba

**14. Web stranica:**

www.untz.tf

**15. Ciljevi nastavnog predmeta:**

Predmet upoznaje studente sa značajem sistema kvaliteta za laboratorij, te osigurava znanja potrebna za uvođenje ili poboljšanje sistema kvaliteta. Studenti također stiču znanja potrebna za validaciju analitičkih metoda.

**16. Ishodi učenja:**

Analizirati i procijeniti sistem kvaliteta u laboratorijama za kontrolu kvaliteta hrane.

**17. Indikativni sadržaj nastavnog predmeta:**

Sistem kvaliteta u laboratorijama. Program osiguranja kvaliteta. Elementi i ciljevi programa osiguranja kvaliteta. Uspostavljanje sistema kvaliteta u laboratoriji. Šeme akreditacije. Analitičke metode za analizu hrane. Zahtjevi i izbor metoda. Validacija uzorka, metode i podataka. Statistička obrada rezultata.

**18. Metode učenja:**

Najznačajnije metode učenja na predmetu su:

Predavanja uz upotrebu multimedijalnih sredstava, uz aktivno učešće studenata u tumačenju navedenih primjera.

Laboratorijske vježbe.

Pripremanje i izlaganje grupnih seminarskih radova.

**19. Objašnjenje o provjeri znanja:**

Provjera znanja iz teoretskih osnova :

I parcijalni dio ispita obuhvata provjeru znanja iz teoretskih osnova programa osiguranja kvaliteta, sa elementima i ciljevima programa osiguranja kvaliteta, te uspostavljanje sistema kvaliteta u laboratoriji.

II parcijalni dio ispita obuhvata provjeru znanja iz oblasti akreditacije; teoretskih osnova analitičkih metoda za analizu hrane i zahtjeva za izbor odgovarajućih metoda i procedura.

Završni dio ispita: obuhvata provjeru znanja iz teoretskih osnova validacije uzorka, metode i podataka kao statističku obradu rezultata putem grupnog seminarskog rada.

**20. Težinski faktor provjere:**

Student dobija konačnu ocjenu na temelju:

1. Predispitne aktivnosti (12 do 20 bodova) i to: prisustvo na predavanjima (2-5bodova);eksperimentalne vježbe (10-15 bodova).

2.Rezultati ispitnih obaveza (42 do 80 bodova) i to:I parcijalni(10-20bodova);IIparcijalni(10-20bodova);završni ispit 22-40 bodova).

Ocjena se formira prema ukupnom broju bodova postignutom na predispitnim aktivnostima i rezultata parcijalnih ispita(min.12+44=54 i max.20+80=100), a prema usvojenim Pravilima za ocjenjivanje.

**21. Osnovna literatura:**

R.Kubiček,i ostali,(2004) EU propisi i organizacija laboratorija za kontrolu kvaliteta hrane,TF,Tuzla.

M.Kaštelan-Macan(2003)Kemijska analiza u sustavu kvalitete,ŠK,Zagreb

M.Parkany(1993)Quality Assurance for Analyt. Labor., Royal Soc.of Chem, London

**22. Internet web reference:****23. U primjeni od akademske godine:**

2019/20.

**24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:**

13.09.2019.