

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:

4

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

nema

7. Ograničenja pristupa:

Studenti Prehrambene tehnologije IV godina

8. Trajanje / semestar:

4

8

9. Sedmični broj kontakt sati:

9.1. Predavanja:

4

9.2. Auditorne vježbe:

0

9.3. Laboratorijske / praktične vježbe:

0

10. Fakultet:

Tehnološki fakultet

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija

12. Odgovorni nastavnik:

Dr. sci. Meho Bašić, red. 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 nacinima upravljanja kvalitetom u prehrambenom lancu.

16. Ishodi učenja:

Na kraju semestra/kursa uspješni studenti će biti upoznati sa osnovama kvalitete,specificnostima vezanim za prehrambene proizvode te nacinima upravljanja kvalitetom u prehrambenom lancu i bit ce osposobljeni da upravljaju kvalitetom u svim procesima prehrambene industri

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. Integrisani 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 projektor. Obaveza studenata je redovno prisustvo predavanjima i aktivno učešće za vrijeme predavanja .

19. Objašnjenje o provjeri znanja:

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 na usmenom dijelu ispita, brojem osvojenih bodova na testu kao i bodovanju prisutnosti na predavanjima.

| Osvojen broj bodova | Ocjena |
|---------------------|--------|
| < 54,00 | 5 |
| 54,00 – 64,00 | 6 |
| 65,00 – 74,00 | 7 |
| 75,00 – 84,00 | 8 |
| 85,00 – 94,00 | 9 |
| 95,00 – 100,0 | 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 ispit | 50 |
| U k u p n o | 100 |

21. Osnovna literatura:

1. N. Injac: Mala enciklopedija klalitete-informacija, dokumentacija, audit,II dio, Oskar, Zagreb, 2002.
2. D. Uščumić, J. Babić, (2015):Kvalitet i menadžment kvalitetom,Beograd

22. Internet web reference:

| |
|--|
| |
|--|

23. U primjeni od akademske godine:

| |
|------------|
| 2019/2020. |
|------------|

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

| |
|------------|
| 13.09.2019 |
|------------|