

SYLLABUS

1. Puni naziv nastavnog predmeta:

Upravljanje kvalitetom u prehrambenoj industriji

2. Skraćeni naziv nastavnog predmeta / šifra:

Nema

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:

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

11. Odsjek / Studijski program:

Prehrambena tehnologija/PT; KiSH

12. Odgovorni nastavnik:

Dr.sci.Meho Bašić, red.prof.

13. E-mail nastavnika:

meho.basic1961@gmail.com

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 osnovnim principima u Tehnologiji mesa i ribe kao i mogućnost vlastitog razmišljanja o poboljšanju postojećih postupaka u tehnologiji mesa i ribe na konkretnim primjerima.

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. Proizvod i vrste proizvoda. 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.

Predavanja 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
64,00 – 74,00	7
74,00 – 85,00	8
84,00 - 95,00	9
94,00 - 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. Ušćumić, J. Babić, (2015):Kvalitet i menadžment kvalitetom,Beograd,
- 3.V. Stoilković i sar. (2006):Integrisani sistemi menadžmenta, Pelikan print, Niš,
- 4.R. Radovanović , I. Đekić ((2011): Upravljanje kvalitetom u procesima proizvodnje hrane, Beograd.

22. Internet web reference:

-

23. U primjeni od akademske godine:

2023/2024

24. Usvojen na sjednici NNV/UNV:

28.03.2023