|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Naziv kolegija** | SISTEMI KVALITETA U PROIZVODNJI HRANE | | |
| **Šifra** | PI 16 | **Status kolegija** | izborni |
| **Studij** | **PREHRAMBENO INŽENJERSTVO** | | |
| **Semestar** | I | | |
| **Nositelj kolegija** | Dr. sc. Meho Bašić, vanr. prof. | | |
| **Suradnici na kolegiju** | Dr. sc. Radoslav Grujić,red. prof. | | |
| **Sadržaj kolegija** | Sistem upravljanja kvalitetom u proizvodnji hrane; Kvalitet prehrambenih proizvoda; Upravljanje kvalitetom; Principi projektovanja i razvoja sistema upravljanja kvalitetom; Kontrola kvaliteta kao podrška sistema upravljanja kvalitetom; Poboljšanja/unapređenja kvaliteta; Sistem upravljanja bezbednošću hrane; Sistem upravljanja kvalitetom poslovanja; Nove poslovne strategije. Najvažniji sustavi upravljanja kvalitetom u prehrambenoj industriji su: Globalna inicijativa za sigurnost hrane (GFSI), Internacionalni standard za hranu (IFS), Britanski maloprodajni konzorcij (BRC), Sigurnost i kvalitet hrane (SQF) 2000 i Internacionalna organizacija za standardizaciju i sigurnost hrane( ISO 22000:2005). | | |
| **Opšta i posebna znanja koja se stiču na kolegiju (cilj)** | Ciljevi izučavanja ovog predmeta su: osiguranje zaštite potrošaca te jacanje i održavanje njihovog povjerenja, poboljšavanje ucinkovitosti troškova duž lanca snabdijevanja hranom, kroz zajednicko prihvacanje GFSI priznatih standarda od strane trgovaca na malo širom svijeta, osiguranje jedinstvene međunarodne platforme za umrežavanje, razmjenu znanja i informacija te najboljih praksi sigurnosti hrane.  Predmet treba da omogući studentu sticanje znanja/razumevanja savremene filosofije, pristupa i principa upravljanja kvalitetom, organizacije funkcije upravljanja kvalitetom, specifičnih metoda upravljanja i kontrolisanja kvaliteta, novih poslovnih strategija, novih sistema i konkretnih aktivnosti upravljanja kvalitetom. | | |
| **Nastava** | **Predavanja** | **Seminari** | **Vježbe** |
| **sati/sedmično** | 0,8 | - | - |
| **ukupno** | 12 | - |  |
| **Način polaganja ispita** | Ispit se polaže putem izrade i prezentacije seminarskog rada i usmeno. | | |
| **Bodovi** | 5 | **Jezik** |  |
| **Obavezna literatura** | 1. 1.Standard ISO 9000 ff,Standard ISO 22000,Standard BRC,Standard HACCP,GMP 2. 2.A. Bolton: *QualityManagementSystems for the FoodIndustry*, AspenFood Science, New York, 1996. 3. 3.R. Early: Guide to QualityManagementSystems for the FoodIndustry, Kluwer Academic Publishers, 1994. 4. 4.L. Manning: *QualityManagementSystems in the Food and DrinkIndustry,*Chadwick House GroupLtd., 2000. | | |
| **Preporučena literatura** | 1. 1.N. Injac: *Mala enciklopedija klalitete-informacija, dokumentacija*, audit,II dio, Oskar, Zagreb, 2002. 2. 2.N. Injac: Mala ekciklopedijaklalitete-moderna povijest kvalitete, III dio, Oskar, Zagreb, 1998.   3.V. Stoiljković, P. Stoiljković, B.,Stoiljković, , Z. Obradović: Integrisani sistemi menadžmenta, Mašinski fakultet Niš, Niš, 2006. | | |