

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / SISTEM KVALITETA I BEZBJEDNOSTI HRANE

Naziv predmeta:	SISTEM KVALITETA I BEZBJEDNOSTI HRANE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13405	Obavezan	3	5	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	Nije uslovljen			
Ciljevi izučavanja predmeta	da studenti ovladaju znanjima iz oblasti kvaliteta u proizvodnji, transportu i čuvanju hrane kao i da upoznaju i znaju da primjenjuju međunarodne standarde kvaliteta u bezbjednosti hrane.			
Ishodi učenja	Nako što student završi ovaj ispit, biće u mogućnosti da: 1. Razlikuje osnovne pojmove i razvoj nauke o kvalitetu sa posebnim osvrtom na bezbjednost hrane. 2. Zna principe i zahtjeve standarda u oblasti bezbjednosti hrane. 3. Koristi metode i tehnike kvaliteta 4. Analizira sisteme i formuliše mjere za poboljšavanje Sistema bezbjednosti hrane..			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Aleksandar Vujovic, Prof. dr Jelena Šaković Jovanović			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, domaci radovi, projekti, konsultacije			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod. Definicije i terminologija kvaliteta. Sistemi upravljanja bezbjednošću hrane – uloga i značaj.			
I nedjelja, vježbe	Uvod. Definicije i terminologija kvaliteta. Sistemi upravljanja bezbjednošću hrane – uloga i značaj.			
II nedjelja, pred.	Proizvod. Kategorije proizvoda. Karakteristike kvaliteta.			
II nedjelja, vježbe	Proizvod. Kategorije proizvoda. Karakteristike kvaliteta.			
III nedjelja, pred.	Standardi. Standardi za proizvod. Standardi iz oblasti sistema menadžmenta			
III nedjelja, vježbe	Standardi. Standardi za proizvod. Standardi iz oblasti sistema menadžmenta			
IV nedjelja, pred.	HACCP – sistem bezbjednosti hrane. Principi			
IV nedjelja, vježbe	HACCP – sistem bezbjednosti hrane. Principi			
V nedjelja, pred.	ISO 22000 – sistem menadžmenta bezbjednosti hrane. Princip. Zahtjevi. Primjeri			
V nedjelja, vježbe	ISO 22000 – sistem menadžmenta bezbjednosti hrane. Princip. Zahtjevi. Primjeri			
VI nedjelja, pred.	I kolokvijum			
VI nedjelja, vježbe	I kolokvijum			
VII nedjelja, pred.	Identifikacija i analiza rizika i kritične kontrolne tačke. Primjeri			
VII nedjelja, vježbe	Identifikacija i analiza rizika i kritične kontrolne tačke. Primjeri			
VIII nedjelja, pred.	HACCP planiranje.			
VIII nedjelja, vježbe	HACCP planiranje.			
IX nedjelja, pred.	Sertifikacija. Primjeri sertifikovanih organizacija. Praktična nastava.			
IX nedjelja, vježbe	Sertifikacija. Primjeri sertifikovanih organizacija. Praktična nastava.			
X nedjelja, pred.	Tijela za ocjenu usaglašenosti. Sertifikaciona tijela za proizvod. Akreditacija			
X nedjelja, vježbe	Tijela za ocjenu usaglašenosti. Sertifikaciona tijela za proizvod. Akreditacija			
XI nedjelja, pred.	Sertifikacija prehrambenih proizvoda			
XI nedjelja, vježbe	Sertifikacija prehrambenih proizvoda			
XII nedjelja, pred.	Metode i tehnike za poboljšavanje kvaliteta u sistemima upravljanja bezbjednosti hrane -Statističke metode			
XII nedjelja, vježbe	Metode i tehnike za poboljšavanje kvaliteta u sistemima upravljanja bezbjednosti hrane -Statističke metode			
XIII nedjelja, pred.	Metode i tehnike za poboljšavanje kvaliteta u sistemima upravljanja bezbjednosti hrane -Inženjerske metode			

XIII nedjelja, vježbe	Metode I tehnike za poboljšavanje kvaliteta u sistemima upravljanja bezbjednosti hrane -Inženjerske metode					
XIV nedjelja, pred.	Skladištenje i transport - kvalitet i bezbjednost hrane					
XIV nedjelja, vježbe	Skladištenje i transport - kvalitet i bezbjednost hrane					
XV nedjelja, pred.	II kolokvijum					
XV nedjelja, vježbe	II kolokvijum					
Opterećenje studenta						
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 2 sat(a) teorijskog predavanja 0 sat(a) praktičnog predavanja 2 vježbi 2 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Redovno prisustvo predavanjima I vježbama (max dozvoljena dva izostajanja na predavanjima +dva izostajanja na vježbama)			
Konsultacije			Kabinet 419 i 401 svakog radnog dana			
Literatura			Zdravko Krivokapić, Sistem menadžmenta kvalitetom, Mašinski fakultet Podgorica 2008 ISO 22000-Sistemi menadžmenta bezbjednošću hrane- Institut za standardizaciju Crne Gore. Ioannis S. Arvanitoyannis, HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin, Wiley-Blackwell, 2009 Carol Wallace, Sara Mortimore, HACCP: A Practical Approach, Springer, 1998			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Aktivnosti na nastavi i vježbama:5 poena Dva kolokvijuma po 20 i 25 poena:45 poena Završni ispit : 50 poena Ocjena: broj poena: A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do< 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50			
Posebne naznake za predmet						
Napomena						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena