

ECTS KATALOG SA ISHODIMA UČENJA
Univerzitet Crne Gore

Biotehnički fakultet / BEZBJEDNOST HRANE / SERTIFIKACIJA I AKREDITACIJA U PR. I KONTROLI HRAN

Naziv predmeta:	SERTIFIKACIJA I AKREDITACIJA U PR. I KONTROLI HRAN			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
13408	Obavezan	3	5	2+2+0
Studijski programi za koje se organizuje	BEZBJEDNOST HRANE			
Uslovljenost drugim predmetima	Nema uslovljenosti			
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje teorijskih i praktičnih znanja iz oblasti sertifikacije i akreditacije u proizvodnji i kontroli prehrambenih proizvoda. Studenti će biti upoznati sa sertifikacijom u kontroli kvaliteta i bezbjednosti hrane u prehrambenoj tehnologiji, kao i standardnim operativnim procedurama i akreditacijom u proizvodnji i kontroli hrane.			
Ishodi učenja	- Usvoji teorijska znanja o sertifikaciji i akreditaciji u proizvodnji i kontroli hrane. - Usvoji teorijska znanja i primijeni ISO standarde, HACCP i druge standarde u kontroli kvaliteta i bezbjednosti u industriji hrane, -Usvoji znanje o upravljanju bezbjednošću hrane, principu dobre proizvođačke i dobre higijenske prakse i drugih operativnih procedura u proizvodnji hrane. - Učestvuju u neposrednoj izradi dokumenata sistema upravljanja bezbednošću i kvalitetom u procesima proizvodnje hrane			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	dr Jasmina Balijagić			
Metod nastave i savladanja gradiva	Vežbe, predavanja			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Značaj sertifikacije i akreditacije u proizvodnji i kontroli hrane			
I nedjelja, vježbe	Sertifikacija biljne proizvodnje			
II nedjelja, pred.	Pojam i infrastruktura kvaliteta. Metode i tehnike upravljanja i unapredjenja kvaliteta i bezbjednosti hrane			
II nedjelja, vježbe	Sertifikacija animalne proizvodnje			
III nedjelja, pred.	Sertifikacija i standardizacija poljoprivredno-prehrambenih proizvoda			
III nedjelja, vježbe	Sertifikacija u prehrambenoj proizvodnji			
IV nedjelja, pred.	Sertifikacija i standardizacija u organskoj proizvodnji			
IV nedjelja, vježbe	Sistem ekoloških menadžmenta			
V nedjelja, pred.	Sistem upravljanja bezbjednošću hrane			
V nedjelja, vježbe	Sistem menadžmenta bezbjednosti hrane			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I			
VI nedjelja, vježbe	Sistem menadžmenta kvaliteta hrane			
VII nedjelja, pred.	Principi i primjena ISO standarda -(ISO 9001, ISO ISO 22000)			
VII nedjelja, vježbe	Organik sertifikat			
VIII nedjelja, pred.	Principi dobre proizvodne prakse (GMP), dobre higijenske prakse (GHP) i dobre laboratorijske prakse (GLP)			
VIII nedjelja, vježbe	Posjeta akreditovanoj laboratoriji			
IX nedjelja, pred.	Zdravstvena sigurnost proizvoda (HACCP standard).			
IX nedjelja, vježbe	Posjeta akreditovanoj laboratoriji			
X nedjelja, pred.	Uloga i značaj akreditacije			
X nedjelja, vježbe	Značaj akreditacije			
XI nedjelja, pred.	Struktura i funkcija akreditacionih tijela			
XI nedjelja, vježbe	Struktura akreditacionog tijela			
XII nedjelja, pred.	Standardi i propisi za rad akreditacionih tijela			

ECTS KATALOG SA ISHODIMA UČENJA
Univerzitet Crne Gore

XII nedjelja, vježbe	Zakonskih propisa u Crnoj Gori					
XIII nedjelja, pred.	Kolokvijum II					
XIII nedjelja, vježbe	Implementacija zakonskih propisa u Crnoj Gori					
XIV nedjelja, pred.	Integrirani procesi za bezbjednost hrane.					
XIV nedjelja, vježbe	Zakonska regulativa					
XV nedjelja, pred.	Zakonska regulativa u proizvodnji hrane					
XV nedjelja, vježbe	Usaglašenost propisa					
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	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu i vježbe, rade seminarski rad, kolokvijume i završni ispit.					
Konsultacije	Konsultacije u dogovoru sa studentima 1 sat nedjeljno					
Literatura	1 Popović P. (2010): Akreditacija i ocenjivanje usaglasenosti, Univerzitet Singidunum, Beograd 2. Radovanović R., Đekić I. (2011): Upravljanje kvalitetom u procesima proizvodnje hrane. Poljoprivredni fakultet Univerzitet u Beograd 3. Đekić I. (2010): Metode poboljšanja sistema upravljanja bezbednošću i kvalitetom u proizvodnji hrane, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet 4. Kovačević, D. et al (2005): Organska poljoprivredna proizvodnja. Monografija, Poljoprivredni fakultet, Zemun 5. Keran H. (2015) Sistemi upravljanja u prehrambenoj industriji ISO 9001, HACCP i Global GAP, Tuzla					
Oblici provjere znanja i ocenjivanje	Prisustvo na času: 5 bodova Seminarski rad : 5 bodova Kolokvijum: (2 x 20) 40 bodova Završni ispit: 50 bodova Prelazna ocjena se dobija kada se sakupi najmanje 50 poen Ocjena 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