


	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ					
	Технолошки факултет					
	Студијски програм: Хемијско инжењерство и технологија					
	Студијски модул: Прехрамбена технологија					
	I циклус студија		IV година студија			
Пун назив предмета	УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЈЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ					
Катедра	(катедра за прехрамбене технологије–Технолошки факултет)					
Шифра предмета		Статус предмета		Семестар	ECTS	
04-1-109-7		обавезан		VII	5	
Наставник/ -ци	др Радослав Грујић, редовни професор					
Сарадник/ -ци	мр Милан Вукић, виши асистент					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)			Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S₀¹	
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S₀
3	2	0	45	30	0	1
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15 + 2*15 + 0*15 = 75			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) 3*15*1 + 2*15*1 + 0*15*1 = 75			
Укупно оптерећење предмета 75+75=150 сати семестрално						
Исходи учења	Савладавањем градива из овог предмета, студент ће: 1. Препознавати савремени приступ управљањем безбједношћу и квалитетом хране. 2. Бити способан да судјелује у увођењу и одржавању HACCP система. 3. Схватати појмова квалитета хране и система квалитета у прехрамбеној индустрији. 4. Бити способан да учествује у процесима стандардизације у производњи и стандардизацији производа.					
Условљеност	Нема					
Наставне методе	Предавања, лабораторијске вјежбе, семинарски рад, студија случаја, погонске вјежбе					
Садржај предмета по седмицама	1. Увод. Храна и безбједност. 2. Безбједност хране. Савремени приступ. 3. Хигијена у производњи хране. Добра хигијенска пракса 4. Управљање процесом производње хране. Добра произвођачка пракса 5. Опасноси по безбједност хране. 6. Суштина и циљеви HACCP концепта. Основни принципи HACCP концепта 7. Процедура за примјену HACCP концепта 8. Имплементација HACCP система у прехрамбеној индустрији 9. Одржавање HACCP система и његово унапређење. 10. Стандардизација и стандарди. 11. Квалитет хране. Савремени приступ проблематици. Модели Деминга, Јурана и Крозбија. 12. Системи квалитета. 13. Фактори квалитета. Дизајнирање квалитета. 14. Савремени приступ и методе утврђивања квалитета прехрамбених производа 15. Управљање квалитетом, захтјеви стандарда.					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)			
Радовановић, Р., Рајковић, А	Управљање безбедношћу у процесима производње хране, Пољопривредни факултет, Београд	2009	(1-224)			
Грујић, Р., Радовановић, Р.	Квалитет и анализа наминаца- Књига прва, управљање квалитетом и безбједношћу, Технолошки факултет, Бања Лука	2007	(1-134)			
Допунска литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)			
Грујић, Р., Радовановић, Р.	Квалитет и анализа наминаца, Књига 2, Технолошки факултет, Бања Лука	2007	(1-221)			
Радовановић, Р., Ђекић, И	Управљање квалитетом у процесима производње хране, Пољопривредни факултет, Београд	2011	(1-150)			

International Organization for Standardization	ISO 9001:2015	2015	(1-29)	
Mortimore, S., Wallace, C.	HACCP - A Practical Approach, Springer New York, USA	2013	(1-173)	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе			
	присуство предавањима		6	6%
	Лабораторијске вјежбе		24	24 %
	колоквијум 1		20	20%
	колоквијум 2		20	20%
	Завршни испит			
	завршни испит (усмени/ писмени)		30	30%
УКУПНО		100	100 %	
Web страница	www.tfzv.ues.rs.ba			
Датум овјере				