

Студијски програм: Инжењерски менаџмент у агробизнису			
Назив предмета: Управљање квалитетом у агроиндустрији			
Наставник: Спасенија Д. Милановић			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: 37 ЕСПБ+ 37 ЕСПБ+37 ЕСПБ + положен испит Технологија прераде пољ. производа			
Циљ предмета Стицање стручног знања о управљању квалитетом, стандардизацији и регулативама у производњи и преради хране - агроиндустрији. Дакле, циљ је оспособити студенте да у привредној пракси с успехом примењују стандарде и нормативне акте, како би осигурали највиши квалитет прехранбених производа.			
Исход предмета Студент ће након положеног испита бити способан да: - Дефинише, опише и објасни основне категорије у области квалитета, безбедности, стандардизације и сертификације у поступцима прераде пољопривредних сировина; - Прикаже, илуструје и протумачи основне принципе, системе, програме, прописе у обезбеђењу квалитета и безбедности у прехранбеној индустрији; - Предложи одговарајућа решења проблема из домена квалитета, стандардизације и сертификације у агроиндустрији; - Успешно примени стечена знања о управљању квалитетом у агроиндустрији, у циљу производње високо квалитетне здравствено безбедне хране и других производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> - Безбедност хране и политика безбедности хране; - Дијаграм тока и контрола процеса у прехранбеној индустрији; - Дефиниција и процес сертификације; - Санитација и санитарно хигијенски услови у прехранбеној индустрији; - Предусловни програми; - Стандарди и стандардизација у агроиндустрији, - Упознавање са правилима добре произвођачке праксе (Good Manufacturing Practice Regulations). - Упознавање са HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) – принципи, кораци и план; - Група међународних стандарда (ISO) у производњи хране - ISO 9001:2000, ISO 22000; - Codex Alimentarius Commission; - Закони и правилници о квалитету прехранбених производа у Републици Србији - Закон о безбедности хране, Закон о стандардизацији, Закон о органској производњи, Правилник о контроли и сертификацији у органској производњи и методама органске производње, Правилник о квалитету прехранбених производа. <i>Практична настава</i> Увежбавање теоријске наставе са предавања, примери из пословн епраксе, семинарски радови.			
Литература <i>Основна:</i> - Радовановић, Р., Ђекић, И. (2011). <i>Управљање квалитетом у процесима производње хране</i> , Пољопривредни факултет, Београд. <i>Додатна:</i> - Радовановић Р., Рајковић А. (2009). <i>Управљање безбедношћу у процесима производње хране</i> , Пољопривредни факултет, Београд. - Schoenfuss, T.C., Lillemo, J.H. (2014). <i>Food Safety and Quality Assurance</i> (Chapter 10) in <i>Food Processing: Principles and Applications</i> , Clark S., Jung S., Lamsal B. (eds), 2 nd ed., John Wiley&Sons, Ltd. Mohan C.O., Carvajal-Millan E., Ravishankar C.N., Haghi A.K. (2018). <i>Food Process Engineering and Quality Assurance</i> , Apple Academic Press.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3x15=45	
		Практична настава: 4x15=60	
Методе извођења наставе Предавања уз <i>Power Point</i> презентацију. Интерактивна настава са дискусијом. Израда и одбрана семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе		Поена	
Активност у току предавања и вежби		10	
Израда и одбрана семинарског рада		10	
Положен колоквијум		20	
Укупно предиспитне обавезе		40	
		Завршни испит	
		Усмени испит	
		60	
УКУПНО		100	