

Спецификација предмета за књигу предмета				
Студијски програм		Ратарство и повртарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета		Управљање квалитетом и безбедношћу хране		
Наставник (за предавања)		Марија Миладиновић		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Марија Миладиновић		
Наставник/сарадник (за ДОН)		/		
Број ЕСПБ		5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Изборни
Услов				
Циљ предмета		Предмет треба да омогући студенту стицање знања/разумевања савремене философије, приступа и принципа управљања квалитетом, организације функције управљања квалитетом, специфичних метода управљања и контролисања квалитета, нових пословних стратегија, нових система и конкретних активности управљања квалитетом. Студенти треба да стекну знања о основним документима, њиховој припреми, доношењу, контроли, изменама и допунама у пољопривреди и прерађивачкој индустрији.		
Исход предмета		Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области, увођења система квалитета, интегралног управљања квалитетом у пољопривредној производњи и преради ових производа.		
Садржај предмета				
Теоријска настава		Храна и квалитет, Параметри квалитета, Традиционални приступ квалитету; Добра произвођачка пракса (GMP - Good manufacturing practice), Савремени приступ квалитету; значај и примена стандарда; Предуслови за увођење стандарда; Управљање квалитетом; (Стандарди серије ИСО 9000:2008 – 22000); Врсте загађујућих материја у и путеви доспевања у храну;		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)		Упознавање са садржајем стандарда серије ISO 9000, ISO 22000, са појединим правилницима о квалитету и безбедности хране, студент самостално припрема семинарски рад.		
Литература				
1	- Игор Томачевић, Управљање безбедношћу у производњи хране – практикум, Пољопривредни факултет, Београд, 2010.			
2	- Радомир М. Радовановић, Андреја Н. Рајковић, Управљање безбедношћу у процесима производње хране, Пољопривредни факултет, Београд, 2009			
3	- Ненад Будимовић, Водич кроз примену прописа за безбедност хране, Форум Медиа д.о.о. Београд, 2011			
4	- Илија Ђекић, Методе побољшања система управљања безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Пољопривредни Факултет, Београд 2010.			
5	- Важећи Закони и правилници Републике Србије везани за пољопривредну производњу			
6	- Food Safety: Contaminants and Toxins, Editor: J.P.F. D'Mello, Scottish Agricultural College, Edinburgh, 2003			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	2	0		
Методe извођења наставе		Интерактивна настава, видео презентације, семинари, консултације, лабораторијске вежбе и додатни облици наставе.		
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе предавања		поена	Завршни испит	поена
		10	писмени испит	30

практична настава	10	усмени испит	20
колоквијуми	20		
семинари	10		