



Акредитација студијског програма

МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ (МАС)

Инжењерски менаџмент

Стандард 05. - Курикулум

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм	Инжењерски менаџмент				
Назив предмета	01.M20180 Управљање квалитетом у прехранбеној индустрији				
Наставник (ци)	Живковић Д. Недељко, Редовни професор Глоговац Г. Маја, Доцент				
Статус предмета	ИМ				
Број ЕСПБ	6				
Услов	Нема.				
Предмети предуслови	Нема				
Циљ предмета	Овладавање концептима и терминологијом система управљања безбедношћу хране, разумевање његовог места и улоге у систему управљања организација. Примена различитих ФСМС модела саставни је део овог циља.				
Исход предмета	Студенти стичу потребна знања за анализу и оцену пројектованих система управљање безбедношћу хране у организацијама и дефинисање пројеката њихове имплементације..				
Садржај предмета	Теоријска настава 1. Увод - Систем управљања безбедношћу хране, 2. HACCP систем, 3. Предусловни програми (PRP), 4.и 5. Кораци који претходе анализи опасности (тим за безбедност хране, карактеристике производа, намеравана употреба, дијаграми тока), 6. Анализа опасности, 7. Успостављање HACCP плана, 8. Систем следљивости, 9. Контрола неусаглашености, 10. Стандард ISO 22000, 11. и 12. Остали стандарди од значаја: IFS, BRC, GlobalG.A.P., 13. Закључна разматрања Практична настава Вежбе: Предусловни програми (ПРП), Кораци који претходе анализи опасности (тим за безбедност хране, карактеристике производа, намеравана употреба, дијаграми тока), Анализа опасности, Успостављање HACCP плана, Систем следљивости, Студије случајева и примери.				
Литература					
Р.бр.	Аутор-и	Наслов	Издавач	Година	
1,	Недељко Живковић	„Системи управљања безбедношћу хране“, електронско издање скрипта		2020	
2,	Marriott N.	“ Principles of food sanitation”	Springer, New York	2006	
3,	---	ИСО, ИСО 22000 - Системи управљања безбедношћу хране –Захтеви, 2018		2018	
Број часова активне наставе	Теоријска настава	Практична настава			Остали часови
		Вежбе	ДОН	СИР	
	2	2	0	0	0
Методe извођења наставе	Обрада научне и стручне литературе (домаће и иностране) уз представљање реалних ситуација и примера из праксе; презентације; дискусија на часу; креирање и решавање задатака и случајева из праксе; израда пројектног рада, посете организацијама, гостовања истакнутих стручњака из привреде.				
Оцене знања (максимални број поена 100)					
Предиспитне обавезе	Обавезна	Поена	Завршни испит	Обавезна	Поена
Активност на предавањима	Да	10.00	Писмени испит	Да	30.00
Пројектни/семинарски рад	Да	30.00	Усмени испит	Да	30.00