

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Енологија, специјалистичких академских студија

Назив предмета: Управљање квалитетом у винарству				
Наставници: Драгољуб Д. Цветковић				
Статус предмета: изборни предмет на студијском програму				
Број ЕСПБ: 4				
Услов: нема				
Циљ предмета Циљ предмета је стицање знања о савременом приступу и интегрисаном систему управљања безбедношћу и квалитетом у винарству, о биолошким, хемијским и физичким контаминантима, претходно захтеваним програмима (добра произвођачка, хигијенска и лабораторијска пракса), важећој домаћој и међународној регулативи у вези безбедности и квалитета.				
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање у погледу увођења, доследне, ефикасне и ефективне примене, као и систематског унапређења перформанси савремених система управљања безбедношћу и квалитетом у винарству.				
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Уводна разматрања (појам квалитета, фактори квалитета, традиционални приступ квалитету и безбедности производа, савремени приступ квалитету и безбедности производа), главни контаминанти хране, добра произвођачка, лабораторијска и хигијенска пракса, захтеви стандарда ISO 9000:2001, ISO 22000, теоријске основе система HACCP, примена HACCP у винарству, организација и акредитација лабораторија за испитивање, стандард ISO 17025. <i>Практична настава</i> Упознавање са садржајем стандарда серије ISO 9000, ISO 22000, ISO 17025, са међународним кодексом и појединим правилницима о квалитету хране, израда документације, имплементација HACCP (избор тима, опис производа, дијаграм тока, верификација дијаграма тока, анализа опасности, дефинисање критичних контролних тачака и критичних граница, дефинисање процедуре праћења, корективне мере, верификација система, документација); самостално припрема семинарског рада.				
Литература 1. Грујић Р., Радовановић Р.: Квалитет и анализа наминаца, Књига прва, Бања Лука, 2007. 3. Препоручени међународни кодекс са основним принципима хигијене хране, CAC/RCP 1 1969, Rev. 4, 2003. 4. Радовановић Р., Рајковић, А.: Управљање безбедношћу у процесима, производње хране, Београд, 2009. 5. Радовановић Р., Ђекић И.: Управљање квалитетом у процесима производње хране, Београд, 2011.				
Број часова активне наставе				Остали часови
Предавања: 2	Вежбе: -	Други облици наставе: 2	Студијски истраживачки рад: -	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, вежбе - самосталне или у мањим групама, консултације.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
Похађање и ангажовање на вежбама и консултацијама	5	усмени испит		30
Одбрањене и урађене вежбе	15			
Семинарски	10			
Колоквијум I	20			
Колоквијум II	20			