

Студијски програм: Менаџмент технологије хране и гастрономије			
Назив предмета: Системи квалитета у производњи хране			
Наставник: редовни проф. др Драгиша С. Савић ванредни проф. др Ангела М. Василеска			
Статус предмета: обавезни предмет			
Број ЕСПБ: 4			
Услов: нема услова			
Циљ предмета Упознавање са стандардизацијом и системима квалитета, организацијом контроле у прехранбеној индустрији, као и методама које се користе за контролу квалитета намирница.			
Исход предмета Након успешно савладаног предмета студенти ће стећи теоријска и практична знања о стандардима и системима квалитета у прехранбеној индустрији и комплетније сагледати начин организовања контроле у производњи и промету намирница.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод о системима квалитета у прехранбеној индустрији; Врсте система квалитета; Стандарди квалитета ISO; HACCP у контроли намирница; Поступак увођења HACCP; Хемијске методе анализе намирница; Инструменталне методе анализе; Оптичке методе анализе; Сензорске методе анализе; Микробиолошке методе анализе. <i>Практична настава</i> Организација анализе намирница; Узимање узорака за анализу; Одређивање садржаја суве материје у намирницама; Одређивање минералних материја; Одређивање протеина; Одређивање угљених хидрата; Одређивање масти и уља; Доказивање и одређивање појединих адитива и антиоксиданаса Одређивање садржаја тешких метала у намирницама.			
Литература <ul style="list-style-type: none"> Грујић Р, Марјановић Н, Радовановић Р, Попов-Рађић Ј, Комић Ј, <i>Квалитет и анализа намирница</i>, Атлант ББ, Бања Лука, 2001. Трајковић Ј, Мирић М, Барас Ј, Шилер С, <i>Анализа животних намирница</i>, ТМФ, Београд, 1983. 			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 15	Практична настава: 30
Методe извођења наставе Предавања; вежбе, презентација примера из пословне праксе, студије случаја, израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	45
колоквијум	30	
семинар-и	15		