|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **VELEUČILIŠTE U KRIŽEVCIMA****Obrazac izvedbenog plana nastave** | Izdanje: travanj 2017. Oznaka: Prilog 5/SOUK/A 4.3.1.  |
| Izdanje: travanj 2017. Oznaka: Prilog 5/SOUK/A 4.3.1.  |

**Akademska godina: 2024./2025.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Studij:** | **Stručni diplomski studij *Menadžment u poljoprivredi*** |
| **Kolegij:** | **SUSTAVI UPRAVLJANJA KVALITETOM** |
| **Šifra: 227983****Status**: izborni | **Semestar:** **II** | **ECTS bodovi: 4** |
| **Nositelj:**  | **Dr. sc. Dušanka Gajdić, prof. struč. stud.** |
| **Suradnici:**  | dr. sc. Siniša Srečec, prof. struč. stud. |
| **Oblik nastave:** | **Sati nastave**  |
| Predavanja | 25 |
| Vježbe | 10 |
| Seminari  | 5 |

**CILJ KOLEGIJA:** Stjecanje osnovnih znanja iz područja upravljanja kvalitetom te posebnosti sustavnog upravljanja kvalitetom u poljoprivredno-prehrambenim poslovnim sustavima. Upoznati studente s osnovnim karakteristikama modernog koncepta kvalitete, koji prelazi fizičko-kemijske karakteristike proizvoda i koji je uglavnom orijentiran prema zadovoljavanju potreba kupaca.

**Izvedbeni plan nastave**

Početak i završetak te satnica izvođenja nastave utvrđeni su akademskim kalendarom i rasporedom nastave.

1. **Nastavne jedinice, oblici nastave i mjesta izvođenja**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **R. br.** | **Nastavna jedinica** | **Oblici nastave** | **Mjesto izvođenja nastave** |
| **P** | **V** | **S** |
| **I.** | **Pojam i definicija kvalitete. Povijesni razvoj koncepcije upravljanja kvalitetom. Normizacija kvalitete** |  |  |  | Predavaonica |
| 1. | Pojmovno određenje kvalitete. Parametri kvalitete. Povijest kvalitete. Gurui kvalitete. | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 2. | Faze prihvaćanja kvalitete. | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 3. | Kontrola, osiguranje i upravljanje kvalitetom. Kontinuirano unapređivanje kvalitete. PDCA krug. | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 4. | Normizacija kvalitete. Povijest normizacije.  | 2 |  |  | Predavaonica |
| **II.** | **Sustavno upravljanje kvalitetom** |  |  |  | Predavaonica  |
| 5.  | Sustavi upravljanja kvalitetom. Temeljna načela sustav upravljanja kvalitetom. | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 6. | Implementacija, certifikacija i akreditacija sustava upravljanja kvalitetom. Postupak certifikacije.  | 1 | 2 |  | Predavaonica |
| 7. | Audit sustava kvalitete (audit prve, druge i treće strane). | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 8. | Mjerljivost kvalitete. Usredotočenost na kupce i mjerljivost zadovoljstva kupaca. Kvaliteta i konkurentnost.  | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 9. | Ekonomski aspekti upravljanja kvalitetom. Troškovi (ne)kvalitete i koristi kvalitete. Organizacijski i psihološki efekti implementacije sustava upravljanja kvalitetom. | 1 |  |  | Predavaonica  |
| 10. | Integrirani sustavi upravljanja kvalitetom. Totalno upravljanje kvalitetom TQM. | 1 |  |  | Predavaonica  |
|  | **1. KOLOKVIJ** |  |  |  |  |
| **III.** | **Upravljanje kvalitetom u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji** |  |  |  |  |
| 11. | Zakonodavno i tehničko usklađivanje u području hrane na međunarodnoj razini. Upravljanje sigurnošću hrane u EU: pravila, alati i prakse. Codex Alimentarius, EFSA, „Higijenski paket“, RASFF. Zakonodavstvo EU i RH u području sigurnosti hrane. | 4 |  |  | Predavaonica  |
| 12. | Upravljanje sigurnošću hrane u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji. Sljedivost hrane. Odgovornosti subjekata u poslovanju s hranom. Klasifikacija kategorija u lancu hrane. Kvaliteta hrane. Vježba 1 | 2 | 2 |  | Predavaonica  |
| 13. | Najvažnije međunarodne norme na području poljoprivredne i prehrambene proizvodnje: GlobalGap, HACCP, IFS, BRC, niz normi ISO 22000, ISO 9001, Halal, Kosher itd. | 2 |  |  | Predavaonica  |
| 14. | Global Gap, Certifikacija proizvoda/proizvodnje prema normi GLOBALGAP. Ključni koraci u procesu certificiranja. (prof. dr. sc. S.Srečec) Vježba 4 – ključni koraci u procesu implementacije GLOBALGAP-a | 2 | 2 |  | Predavaonica iizvan Veleučilišta |
| 15. | Principi HACCP-a. Ključni koraci u procesu certificiranja. (prof. dr. sc. S.Srečec). Vježba 3 - Analize poslovnih slučajeva na konkretnim primjerima. Kreirati HACCP plan | 2 | 2 |  | Predavaonica iizvan Veleučilišta |
| 16. | Sustav upravljanja sigurnošću hrane. Niz norma ISO 22000:2005. Ključni kriteriji na kojima s temelji norma ISO 22000:2005. Vježba 2 - Analize poslovnih slučajeva na konkretnim primjerima. | 2 | 2 |  | Predavaonica iizvan Veleučilišta |
|  | **2. KOLOKVIJ** |  |  |  |  |
| **IV.** | **Seminari i slučajevi iz prakse (case study)** |  |  |  |  |
| 18. | Odabir tema seminar i izvora podataka potrebnih za izradu seminara ili case study iz područja „Sustava upravljanja kvalitetom u poljoprivrednoj proizvodnji i prehrambenoj industriji“ i/ili kritičkih osvrta na aktualne teme iz upravljanja kvalitetom npr.: * Sustavi upravljanja kvalitetom u hrvatskoj gospodarskoj praksi na primjerima poljoprivrednih i prehrambenih poduzeća.
* Hrvatska iskustva u području upravljanja kvalitetom u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji. Analiza stanja, problemi i prijedlozi.
* Standardizacija i upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane na međunarodnoj razini.
* Primjeri uspješnih i neuspješnih primjena sustava upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane. Primjeri nesukladnosti u sustavim upravljanja sigurnošću hrane.

Izrada HACCP plana kroz utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka na konkretnom primjeru proizvodnog ili trgovinskog poduzeća |  |  | 5 | Predavaonica iizvan Veleučilišta |
|  | **UKUPNO** | **25** | **10** | **5** |  |

Oblici nastave: P=predavanja; V=vježbe; S=seminari

**2. Obveze studenata te način polaganja ispita i način ocjenjivanja**

Provjera znanja provodi se tijekom izvođenja svih oblika nastave. Polaganje ispita pismeno i usmeno. Svi elementi koji se ocjenjuju moraju biti ocijenjeni pozitivnim ocjenama od 2 do 5.

* Prisustvo i aktivnost na nastavi – ocjenjuje se prisustvo na nastavi te aktivno sudjelovanje u aktivnostima tijekom predavanja i vježbi: praćenje i čitanje aktualne literature, istraživanje informacija s Interenta, rasprava i diskusije na aktualne i zadane teme i sl.
* Pismeni dio ispita - studenti mogu polagati ispit po odslušanim cjelinama, tijekom semestra - u dva dijela (1. i 2. kolokvij) koji moraju biti pozitivno ocjenjeni. Za prolaz student mora na svakom kolokviju ostvariti minimalno 20 od ukupno 30 bodova. Postoji mogućnost ponavljanja samo jednog kolokvija. Ako ne položi kolokvije tijekom nastave, student polaže ispit uz uvjet da je ispunio sve druge nastavne obveze. Za prolaz na ispitu potrebno je ostvariti minimalno 40 bodova (prolazna ocjena na 70%). Ispit je strukturiran od pitanja otvorenog (dopunjavanja, kratkih odgovora, produženih odgovora i jednog zadatka esejskog tipa) i zatvorenog tipa (zaokruživanje ponuđenih odgovora).
* Izrađen i prezentiran seminarski rad /case study – na temelju teorijskih i praktičkih spoznaja student je dužan izraditi pismeni seminarski rad na zadanu temu iz područja „Sustava upravljanja kvalitetom u poljoprivredno-prehrambenoj proizvodnji“ i/ili kritičkih osvrta na aktualne teme iz upravljanja kvalitetom te ukratko prezentirati rad. Kroz uvodna izlaganja predavača navedenih nastavnih jedinica student će usvojiti neophodnu teorijsku podlogu za kvalitetnu izradu seminarskog rada. U suradnji s nastavnikom odredit će se teme seminara te literatura i izvori podataka potrebni za izradu seminara i vježbi. Ocjenjuje se razrada teme i struktura seminara, korištena literatura, relevantnost podataka, doneseni zaključci i vlastita razmišljanja o temi, primjena stečenog znanja kroz zadatak, stil prezentacije i sl.
* Usmeni dio ispita – polaže se prema potrebi tj. ukoliko je student prikupio granični broj bodova iz pismenog ispita ili ukoliko nije zadovoljan prikupljenim bodovnima i predloženom ocjenom može odgovarati za višu ocjenu.

Uvjeti za potpis:

Studenti moraju ostvariti sljedeće uvjete za dobivanje potpisa:

* Prisustvovanje predavanjima min. 50% (4/8)
* Izrađen seminarski rad (case study; prezentacija)

Uvjet za polaganje cjelovitog ispita:

 - prisustvovanje predavanjima (min.50%),

 - izrađen i prezentiran seminarski rad

Kao okvir za ocjenjivanje definiran je minimalan i maksimalan broj bodova za pojedine aktivnosti:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Dijelovi koji se ocjenjuju  | Bodovi (min-max.)  | % | Kfo\* |
| Aktivnost i prisustvovanje nastavi  | 5 - 10 | 5% | 0,2 |
| Projektni zadatak (seminar,case study)  | 15 - 30 | 25% | 1,00 |
| Pismeni ispit ili dva kolokvija  | 40 - 60 | 70% | 2,8 |
| Ukupno:  | 100 | 100% | 4 ECTS |

*\* Kfo – korekcioni faktor opterećenja*

Minimalan broj bodova za prolaz predmeta postavljen je apsolutno i iznosi 60 bodova. Konačna ocjena predmeta se utvrđuje na temelju ukupno postignutih bodova:

|  |  |
| --- | --- |
| **Bodovi** | **Ocjena** |
| 55-59 | Usmeni ispit |
| 60-69 | Dovoljan (2) |
| 70-79 | Dobar (3) |
| 80-89 | Vrlo dobar (4) |
| 90-100 | Odličan (5) |

$$Konačna ocjena=\frac{\left(Ocj.xKfo\right)₁+(Ocj.xKfo)₂+(Ocj.xKfo)₃}{ECTS}$$

1. **Ispitni rokovi i konzultacije**

Ispiti se održavaju tijekom zimskog, ljetnog i jesenskog ispitnog roka najmanje po dva puta, a tijekom semestara jednom mjesečno i objavljuju se na mrežnim stranicama Veleučilišta

Konzultacije za studente održavaju se prema prethodnoj najavi u dogovorenom terminu.

**4. Ishodi učenja**

Nakon položenog ispita student će moći:

IU 1. Povezati ključne pojmove iz područja kvalitete, normizacije, certifikacije i sustava upravljanja kvalitetom

IU 2. Procijeniti ulogu i važnost sustavnog upravljanja kvalitetom u području poljoprivredne i prehrambene proizvodnje u suvremenom svijetu.

IU 3. Usporediti pojedine sustave/ standarde upravljanja kvalitetom u poljoprivrednoj i prehrambenoj proizvodnji s naglaskom na doprinose pojedinih sustava

IU 4. Utvrditi sastavnice koncepta sigurnosti hrane te institucionalni i zakonodavni okvir iz područja sigurnosti hrane

IU 5. Kreirati HACCP plan kroz utvrđivanje kritičnih kontrolnih točaka u proizvodnom procesu

IU 6. Predvidjeti ključne korake u procesu implementacije GLOBALGAP sustava

IU 7. Temeljem usvojenih znanja komunicirati sa stručnjacima iz područja kvalitete

**5. Konstruktivno povezivanje**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ishodi učenja** | **Sadržaji (Nastavne jedinice) /način poučavanja** | **Vrednovanje** | **Vrijeme\* (h)** |
| IU 1.  | N.J. 1; N.J.2; N.J. 3; N.J.10Predavanje; rasprava; uspoređivanje pojmova i teorija; rad na tekstu, prikaz slučaja | Pisani ispit ili 1 kolokvij | 10 |
| IU 2.  | N.J. 3; N.J.4;N.J. 7; N.J. 8, N.J. N.J.9; 12,N.J.13; N.J.18Predavanje; rasprava; uspoređivanje pojmova i teorija; ; traženje i analiziranje primjera iz prakse; e-učenje; individualni rad, prikaz slučaja | Pisani ispit ili 1. kolokvijVježba 1Case study | 20+ 4V+4CS |
| IU 3.   | N.J.5; N.J.6; N.J. 16; N.J.18Predavanje; rasprava; uspoređivanje pojmova i teorija; e-učenje; individualni rad; analiza statističkih podataka, učenje po modelu, prikaz slučaja | Pisani ispit ili 1. kolokvijVježba 2Case study | 18+4V+4CS |
| IU 4.  | N.J.11; N.J.12Predavanje; rasprava; uspoređivanje pojmova i teorija; rad na tekstu | Pisani ispit ili 2. kolokvij | 10+2V |
| IU 5.  | N.J.15Instrukcija; učenje po modelu; istraživanje, prikaz slučaja; zaključci; individualan rad | Pisani ispit ili 2. kolokvijVježba 3 | 8+8V |
| IU 6.  | N.J.14Instrukcija; učenje po modelu; istraživanje, prikaz slučaja; zaključci; individualan rad | Pisani ispit ili 2. kolokvijVježba 4 | 6+8V |
| IU 7.  | N.J.18Vodič za pripremu case study; istraživanje relevantnih podataka i literature; izlaganje studenata, diskusija | Case studyVršnjačko vrednovanjePrezentacija | 14CS |
| UKUPNO SATI | 120 |

\* Potrebno vrijeme (h) 1 ECTS = 30 h

**6. Popis ispitne literature**

a) Obvezna

1. Lazibat, T.: Upravljanje kvalitetom, Znanstvena knjiga d.o.o., Zagreb (2009.)
2. Skoko, H.: Upravljanje kvalitetom, Sinergija, Zagreb (2000.)
3. Babić, I.; Đugum, J. i sur.: Uvod u sigurnost hrane, Inštitut za sanitarno inženirstvo Slovenije, Ljubljana , 2014.
4. Injac, N.: Mala enciklopedija kvalitete III. dio, Moderna povijest kvalitete, Oskar, Zagreb (2001.)
5. Štajdohar-Pađen O.: Plivati s ISO-om i ostati živ, Kigen d.o.o., Zagreb, 2009.
6. Materijali s predavanja

b) Dopunska

1. Injac, N.: Mala enciklopedija kvalitete I. dio, Oskar, Zagreb (1998.)
2. Drljača, M: Mala enciklopedija kvalitete V dio, Troškovi kvalitete, Oskar, Zagreb (2004.)
3. Havranek, J., Tudor Kalit, M. i sur.: Sigurnost hrane-od polja do stola, M.E.P., 2014.
4. Juran, J.M., Gryna, F.M.: Planiranje i analiza kvalitete, MATE, Zagreb (1999.)
5. Turčić, V.: HACCP i higijena namirnica, Biblioteka higijena i praksa, Zagreb (2000.)
6. M.Sorak; O.M.Belloso; A. Nikolić; S.Grujić: Quality management system way ahead for the food industry, Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjo Luci, Banja Luka, (2003.)
7. Krešić, G.: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija (2012.)
8. Važeći zakoni, standardi i pravilnici
9. Ostala relevantna i aktualna literatura i izvori informacija koje predmetni nastavnik preporuča tijekom nastave.

**7. Jezik izvođenja nastave**

Nastava se izvodi na hrvatskom jeziku.

Nositelj kolegija:

Dr. sc. Dušanka Gajdić, prof. struč. stud.

U Križevcima, srpanj 2024.