Šifra predmeta:	**Naziv predmeta: UPRAVLJANJE KVALITETOM** **PRILAGOĐENI NASTAVNI PLAN**		
Ciklus: I	**Godina: III**	**Semestar: V**	**Broj ECTS kredita:** 6
Status: Obavezni		**Ukupan broj kontakt sati: 60 (P40+V20)**	
Učesnici u nastavi	**Prof. dr Aleksandra Nikolić, Doc. dr. Alen Mujčinović**		
Preduslov za upis:	Nema		
Cilj (ciljevi) predmeta:	Cilj predmeta je objasniti moderni koncept kvaliteta, način na koji se on osigurava, te kako potrošaču garantira visok stepen sigurnosti i štiti njegove interese, a kako proizvođačima obezbjeđuje održivi razvoj i uspjeh na tržištu. Dakle, predmet je fokusiran na razvoj opštih menadžerskih (upravljačkih) sposobnosti koje će studentu omogućiti da utvrdi koje su potrebe kupca, mogućnosti privrednog subjekta, te na osnovu toga i u suradnji sa kolegama da planira, organizira, implementira, evaluira i unapređuje sistem kvaliteta. Cilj je pružiti studentu iskustvo neophodnosti holističkog pristupa, kombinacije stečenih znanja i vještina, njihove neprestane nadogradnje novim informacijama, znanjima kako bi odgovorili zahtjevima posla.		
IZVOĐE-NJE NASTAVE PO TEMATSKIM JEDINICAMA	Vanredn studenti su obavezni da budu prisutni na nastavi 20 sati, s tim da prvi dolazak predstavlja pripremu studenta i nastavnika za izvođenje nastave (detaljno pojašnjenje) – izbor teme eseja, izbor teme i grupe za izradu poslovnika kvaliteta, kao i dogovor o terminima prezentacije eseja (2 puta), te prezentacije poslovnika kvaliteta (2 puta – draft i finalna prezentacija) i polaganje semestralnog testa/kviza (1 put). Termini dolaska se dogovaruju na način da se u razmatranje uzimaju potrebe/ograničenja studenata, profesora, kao i raspoloživost resursa.		
Ishodi učenja:	Znanje: - definisati kvalitet, sistem osiguranja kvaliteta, politiku kvaliteta, te ukupno upravljanja kvalitetom kao osnov za izgradnju održivih poslovnih performansi; - definisati i opisati globalni sistem osiguranja kvaliteta na tržištu s ciljem održivog rasta, prepoznati aktere i njihove uloge u ovom sistemu – definisati i prepoznati elemente sistema koji osiguravaju održivost; - definisati način izgradnje sistema osiguranja kvaliteta zasnovanog na principima ukupnog upravljanja kvalitetom; - identifikovati izazove i barijere u upravljanju ukupnim kvalitetom prehrambene industrije. Vještine:		

	- planiranja; komuniciranje (pismeno i usmeno), kolaboracija - rada u timovima; - korištenja kvalitativnih i kvantitativnih menadžerskih oruđa u upotrebi za održivo i ukupno upravljanje kvalitetom; - izgradnje sistema osiguranja kvaliteta na principima ukupnog upravljanja kvalitetom. Kompetencije: - demonstrirati kritičko, analitičko razmišljanje; - sposobnost razumijevanja savremenog koncepta kvalita i kreiranje paketa vrijednosti koji nudi dodatnu korist za potrošača i gradi konkurentnost kompanije - kreirati društveno odgovoran sistem osiguranja kvaliteta; - aplikacije znanja i kreiranja sitema demonstriran kroz prijedlog sistema ukupnog upravljanja kvalitetom i predstavljanje istog u formi poslovnika kvaliteta.
Cilj održivog razvoja (SDG):	(u ovu rubriku se unosi referenca na SDG, npr. "SDG3 – Zdravlje i blagostanje"; "SDG4 – Kvalitetno obrazovanje", i to ako je primjenjivo za predmet) (PREPORUKA: Tri najvažnija) SDG 8 – Dostojanstven rad i ekonomski rast; SDG 9 – Industrija, inovacije i infrastruktura; SDG 12 – Odgovorna potrošnja i proizvodnja
Metode izvođenja nastave:	- Teoretska nastava putem PowerPoint prezentacija, Moodle i interaktivna diskusija sa studentima; - Praktična nastava kroz različite studije slučaja.
Metode provjere znanja sa strukturom ocjene:	Metode provjere znanja su: - Prisustvo na nastavi (minimalno 3 boda, maksimalno 5 bodova); - Aktivnost na nastavi (minimalno 3 boda, maksimalno 5 bodova); - Seminarski rad (minimalno 11 bodova, maksimalno 20 bodova); - Projektni zadatak (minimalno 11 bodova, maksimalno 20 bodova); - Semestralni test/Kviz (minimalno 3 boda, maksimalno 5 bodova); - Završni ispit/usmeni ispit (minimalno 25 bodova, maksimalno 45 bodova). **<u>Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja</u>** <u>Seminarski rad/Projektni zadatak:</u> Student na početku semestra dobije precizna uputstva kako napisati seminarski rad/projektni zadatak iz tražene oblast, a koja je specifično vezana za određenu nastavnu cjelinu. Student je u toku semestra dužan dostavljati draft verzije rada, koje nastavnik pregleda i daje povratnu informaciju o potrebnim korekcijama. Rad u grupama je sastavni dio ove aktivnosti.

	Semestralni test: Obuhvata nastavnu materiju koju je student odslušao, a sastoji se od kombinacije teoretskih i pitanja iz različitih studija slučaja. Završni ispit: Obuhvata nastavnu materiju koju je student odslušao, a sastoji se od kombinacije teoretskih i pitanja iz različitih studija slučaja, seminarskih radova, te projektnih zadataka. Napomena: Za dobijanje potpisa student na nastavi mora biti prisutan najmanje 80%, a u izuzetnim opravdanim situacijama 60%. Kako bi student položio ispit, mora imati minimalno 55 bodova u ukupnom zbiru, uz položen (više od 55%) završni ispit. **FORMIRANJE OCJENE**: 10 (A) - (izuzetan uspjeh, bez greške ili sa neznatnim greškama), nosi 95 – 100 poena 9 (B) - (iznad prosjeka, sa ponekom greškom), nosi 85 – 94 poena 8 (C) - (prosječan, sa primjetnim greškama), nosi 75 – 84 poena 7 (D) - (općenito dobar, ali sa značajnim nedostacima), nosi 65 – 74 poena 6 (E) - (zadovoljava minimalne kriterije), nosi 55 – 64 poena 5 (F,FX) - (ne zadovoljava minimalne kriterije), manje od 55 poena
Literatura:	Obavezna: - Aleksandra Nikolić (2007): Nastavni materijal, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo; - Sorak, M, Olga Belloso, Aleksandra Nikolić, Slavica Grujić (2003): Upravljanje sistemom kvaliteta – korak naprijed za prehrambenu industriju, Tehnološki fakultet, Banja Luka. Dopunska: - Winhrich, H., Koontz, H. (1994): Menadžment, Mate, Zagreb, Hrvatska; - Hoyle, D. (2009): ISO 9000 Quality Systems Handbook – Using a standards as a framework for business improvement, Elsevier, London UK