Šifra predmeta:	**Naziv predmeta: Menadžerski sistemi osiguranja kvaliteta** **PRILAGOĐENI NASTAVNI PLAN**		
Ciklus: II	**Godina: II**	**Semestar: III**	**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 ovog modula je ojačati sposobnost studenata da integriraju menadžerska/ekonomska i tehnološka znanja kako bi na adekvatan način vodili kompanije, osmišljavali poslovni koncept baziran na uočavanju, osiguravanju i realizaciji dodatnih vrijednosti (vrijednosti+) za kupca, društvo, izvršioce i vlasnike kapitala. Uz navedeno, modul ima za cilj pojasniti nacionalnu i internacionalnu infrastrukturu kvaliteta, čije funkcionisanje obezbjeđuje sigurnost za kupce, ali i kompanijama olakšava jednostavniju komunikaciju na tržištu, te olakšava izvoz cjelokupnoj bh. ekonomiji u svjetlu ispunjavanja zahtijeva EU integracija. Zadatak modula je osnažiti studente da prepoznaju/analiziraju potrebe kupaca/društva, ali i poslovnih partnera, kako bi oblikovali i realizirali vrijednosni paket (proizvod + set raznovrsnih dodatnih usluga za kupca, društvo i partnere) na tržištu, što podrazumijeva izgradnju sistema kvaliteta koji omogućava vođenje i upravljanje poslovnim procesima, dostizanje adekvatne transparentnosi i sljedivosti, stalno smanjenje otpada i stalno unapređenje performansi ukupnog poslovanja, odnosno jačanje konkurentski prednosti baziranih na kvaliteteu (ne na cijeni). Modul je osmišljen da osnaži sposobnost studenta da uoči/analizira/razumije sadašnji i budući kontekst poslovanja, promišlja o cjelokupnom poslovnom procesu (koji uključuje i eksterne aktere), kako bi mogao razumjeti zašto se dešava radikalna transformacija načina proizvodnje, dorade, prerade, distribucije i konzumiranja hrane u svjetlu Industrije 4.0, te šta podrazumijevaju novi/alternativni modeli poslovanja (npr. cirkularna ekonomija), i na koji način mogu biti iskorišteni u svrhu obezbjeđenja održivog rasta i razvoja, a sve u svjetlu dostizanja Globalnih ciljeva održivog razvoja.		
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 i analizirati karakteristike ukupnog kvaliteta, infrastrukturu kvaliteta (funkcije i nacionalne i internacionalne institucije), politiku kvaliteta kompanije, vrijednosti koje proističu iz potreba kupaca, uočiti rizike i kritične procese u poslovnom procesu; - znati planirati, koordinirati i komunicirati, nadgledati sve procese što je preduslov za preuzimanje rukovodećih i upravljačkih funkcija; - analizirati poslovanje i uočiti i oblikovati kritične procese u lancu vrijednosti (koji prelaze „granice kompanije“); - znati formirati sistem dokumentacije (poslovnik kvaliteta, osnovne procedure i zapise) – odnosno interni sistem kvaliteta - evaluirati specifičnosti sistema osiguranja kvaliteta u prehrambenoj industriji (različitih volonterskih standarda) i ocjeniti u kojoj mjeri oni mogu doprinjeti jačanju ukupnog kvaliteta jednog poslovnog sistema; - razlikovati i primjenjivati menadžerska oruđa za izradu sistema upravljanja ukupnim kvalitetom i jačanje kulture kvaliteta; 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: - integriraju menadžerska/ekonomska i tehnološka znanja kako bi na adekvatan način vodili kompanije, osmišljavali poslovni koncept baziran na uočavanju, osiguravanju i realizaciji dodatnih vrijednosti (vrijednosti+) za kupca, društvo, izvršioce i vlasnike kapitala. - sposobnost transferzalnog razumjevanja načina na koji sistemi kvaliteta postaju pokretač inoviranja, ali i prihvatanja novih modela poslovanja (npr cirkularna ekonomija), te smanjenja svih negativnih uticaja na kvalitet okruženja.
Cilj održivog razvoja (SDG):	SDG 8 – Dostojanstven rad i ekonomski rast; SDG 9 – Industrija, inovacije i infrastruktura; SDG 12 – Odgovorna potrošnja i proizvodnja
Metode izvođenja nastave:	Nastavne metode su odabrane na način da stvorimo okruženje gdje će student biti potaknut da uči o lokalnim i globalnim izazovima u sektoru hrane, a koji se tiču klimatskih promjena, tehnološke transformacije i EU integracija. Interaktivnost, kao osnov stvaranja zanimljive i poticajne radne atmosfere, se postiže uključivanjem studenata kroz: - pripremu eseja na zadate teme teoretskih jedinica. Student na taj način razvija kritički pristup, sposobnosti analize i diskusije, što jača

	samosvjesnost, sigurnost i samostalnost, kao i sposobnost prihvatanja/iniciranja promjena; - pripremu projektnog zadatka gdje studenti uče raditi u timu i saradjivati s ciljem rješavanja stvarnih problema; - korištenje platforme za učenje – Moodle, koja potiče studente da jačaju medijsku i informacijsku pismenost (u kombinaciji sa ostalim metodama); - interaktivna diskusija sa studentima, koja se provodi kroz različite formalne oblike (npr World cafee) ili kroz sesije pitanja i odgovora; Teoretska nastava se odvija uz pripremu ppt prezentacija, a fokus svake od prezentacija je na dijelovima koje studenti nisu shvatili tokom pripreme eseja. Praktična nastava se odvija kroz različite studije slučaja – posvećene pojašnjavanju i kreiranju dijelovima Poslovnika kvaliteta, što je finalni ishod vježbi.
Metode provjere znanja sa strukturom ocjene:	Metode provjere znanja su: - Prisustvo na nastavi (minimalno 3 boda, maksimalno 5 bodova); - Esej (minimalno 11 bodova, maksimalno 20 bodova); - Projektni zadatak (minimalno 11 bodova, maksimalno 20 bodova); - Semestralni test/Kviz(minimalno 5 boda, maksimalno 10 bodova); - Završni ispit (minimalno 25 bodova, maksimalno 45 bodova) **<u>Pojašnjenje pojedinih kriterija provjere znanja</u>** <u>Esej/Projektni zadatak:</u> Student na početku semestra dobije precizna uputstva kako napisati esej/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. Esej/projektni zadatak treba prezentirati pred ostalim studentima i predati pisanu verziju rada na ocjenu nastavniku. Esej je u suštini pregled literature i definisanje vlastitog stava o temi, a potom pronalazak i prezentiranje argumenata kojima se stav brani/napada. Projektni zadatak je kreiranje poslovnika kvaliteta, odnosno sistema kvaliteta u određenoj kompaniji. <u>Semestralni test/Kviz:</u> Obuhvata nastavnu materiju koju je student odslušao, a sastoji se od kombinacije teoretskih i pitanja vezanih za diskusije po temama obrađivanim u esejima, praktična znanja odabira i primjene menadžerskih oruđa, te provjera sposobnosti primjene prikupljenih znanja na studiju slučajan tj kod kreiranja različite dokumentacije. <u>Završni ispit:</u> Obuhvata nastavnu materiju koju je student odslušao, a sastoji se od kombinacije teoretskih i pitanja vezanih za diskusije po temama obrađivanim u esejima, praktična znanja odabira i primjene menadžerskih oruđa, te provjera sposobnosti primjene prikupljenih znanja na studiju slučajan tj kod kreiranja različite dokumentacije. <u>Napomena:</u>

	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 (2021/23): Nastavni materijal „Sistemi osiguranja kvaliteta“, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, UNSA, Sarajevo, BiH - Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food quality management: technological and managerial principles and practices. In Food quality management. Wageningen Academic. - Krešimir Buntak et al. (2021): Kvaliteta i sustavi upravljanja kvalitetom, Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska (dostupno na: https://hgk.hr/documents/sveucilisni-prirucnik-kvaliteta-i-sustavi-upravljanja-kvalitetom618e70fc7168b.pdf) - Dragana Grubišić edt. (2022): Operacijski menadžment, Sveučilište u Osjeku, Sveučilište u Rijeci, Sveučilište u splitu, Sveučilište u Zagrebu, Osjek, Rijeka, Split, Zagreb, Hrvatska (dostupno na: https://www.efri.uniri.hr/upload/knjiznica/E%20izdanja/Operacijski_menadzment_2022.pdf) - Aleksandra Nikolić (2008): Nastavni materijal predmeta „Upravljanje kvalitetom“, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo, BiH. - Sorak, M, Olga Belloso, Aleksandra Nikolić, Slavica Grujić (2003): “Upravljanje sistemom kvaliteta korak naprijed za prehrambenu industriju”, Tehnološki fakultet, Banja Luka, BiH Dopunska: - Pochtrager, S., S. Grossaur (2008): Food quality management, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo (cca 20); - P.A. Luning, W.J. Marcelis (2007) A conceptual model of food quality management functions based on a techno-managerial approach/ Trends in Food Science & Technology 18, pg 159e166, dostupno na https://www.researchgate.net/publication/40127413_Food_Quality_Management_A_Techno-Managerial_Approach - Luning, P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002): Food quality management – a techno-managerial approach, Wageningen Pers. – (str 5 – 22, 201-223, 261-303).