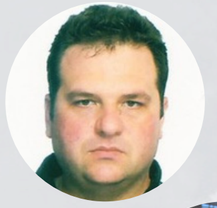
Стандарди квалитета ратарских производа

ратарско повртарски смер
IV година





проф. др Ђорђе Крстић
проф. др Велимир Младенов
мастер инж. Рада Шуњур

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

НАЧИН ОДРЖАВАЊА НАСТАВЕ И ПОЛАГАЊЕ ИСПИТА

Google meet
Google classroom

Презентације доступне на линку

фонд 2+1

Питања?

djordje.krstic@polj.uns.ac.rs
velimir.mladenov@polj.edu.rs
rada.sucur@polj.edu.rs

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

САДРЖАЈ ПРЕДМЕТА

- ДЕФИНИЦИЈА И ЗНАЧАЈ СТАНДАРДА КВАЛИТЕТА
- РУКОВАЊЕ РАТАРСКИМ ПРОИЗВОДИМА И МЕРЕ У ПОЉОПРИВРЕДНОЈ ПРОИЗВОДЊИ
- НОРМАТИВИ У РАТАРСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ
- УГОВОРНА КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА И КВАНТИТЕТА УСЛУГА
- КОНТРОЛА ТЕХНОЛОШКОГ И ФИЗИЧКОГ КВАЛИТЕТА НА МЕСТИМА ПРИЈЕМА
- СЕМЕНСКА ПРОИЗВОДЊА
- ЕКОЛОШКИ ФАКТОРИ У ПРОИЗВОДЊИ СЕМЕНА
- ОДРЕЂИВАЊЕ КВАЛИТЕТА И ПАРИТЕТА ЦЕНА
- ГМО КОНТРОЛА РОБЕ
- ОБРАЧУН ПРИНОСА





ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

ИЗ ЧЕГА УЧИМО?

- Уџбеник у настајању



- Презентације доступне на линку.

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

ДЕФИНИЦИЈА И ЗНАЧАЈ СТАНДАРДА КВАЛИТЕТА

- Стандард представља гарантовани ниво квалитета добара, роба и услуга. Трговина пољопривредним производима на светским берзама мери се у милијардама тона и долара. Управо зато је неопходно стандардизовати прописе о квалитету, промету и преради производа. Стандард мора да буде објављен у званичном документу и његова улога је да јасно одреди ток процедура које гарантују поузданост.

- Стандарди су норме којима су прописане поједине особине и карактеристике производа, методи испитивања производа и њиховог начина паковања. Они представљају документ у којим се утврђују правила или смернице за обављање одређених активности, са циљем остваривања реда. Стандардизација се дефинише као процес утврђивања и припреме правила која регулишу активности у некој области. Стандард у некој области даје основ за обезбеђивање квалитета роба и услуга и обухвата све етапе производног процеса. Циљ стандардизације је да се омогући свим предузећима, произвођачима и другим правним лицима да примењују јасан и ефикасан систем управљања квалитетом.



CODEX ALIMENTARIUS И ISO
СТАНДАРДИ

codex alimentarius commission

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

WORLD HEALTH ORGANIZATION

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

- ISO (International Organization for Standardization) или међународна организација за стандардизацију је мрежа националних института из 164 земље, са седиштем у Женеви (Швајцарска) и основана је 1947. године. Има за циљ доношење јединствених стандарда у целом свету и представља престиж када је реч о уобличавању производње



ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

ВАЖНИ СТАНДАРДИ У ОБЛАСТИ

ISO 9001:2015

ISO 14001:2015

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)

ISO 22000:2018





ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

ОСТАЛИ СТАНДАРДИ У ПОЉОПРИВРЕДНОЈ ПРОИЗВОДЊИ

Кошер је назив стандарда у пољопривредној производњи који гарантује да је цео циклус добијања крајњег производа у складу са Торахом (пет пророка Мојсијевих књига).

Халал, као и кошер представља верски стандард, односно у складу са религијом. Превод речи халал је дозвољено и практикују га припадници муслиманске заједнице. Храна произведена је припремљена на овај начин је у складу са шеријатским законима



ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

Хвала на пажњи



ПОЉОПРИВРЕДНИ
ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ