|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ВИСОКА ПОСЛОВНА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА НОВИ САД** | | | | | | |
| **Школска година и семестар** | | 2018/19  Зимски семестар | | | | |
| **Студијски програм** | | ТРГОВИНА И МЕЂУНАРОДНО ПОСЛОВАЊЕ | | | | |
| **Назив предмета** | | **ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ** | | | | |
| **Наставник** | | ДР БРАНКА МАКСИМОВИЋ | | | | |
| **Aсистент** | | ДР БРАНКА МАКСИМОВИЋ | | | | |
| **Статус предмета** | | изборни | | | | |
| **Број ЕСПБ** | | 3+2 (6) | | | | |
|  | |  | | | | |
| **Циљ предмета:**  Студент стиче основна знања о роби као предмету размене, класификацији роба, квалитету и стандардима, технолошким поступцима, ресурсима, утицајима производње и материјалне потрошње на животну средину. | | | | | | |
| **Исход предмета:**  Савладавањем градива предвиђеног садржајем предмета студент стиче: способност повезивања основних знања из различитих области и њихове практичне примене, способност праћења и примене новина у струци и у другим областима, оспособљавање за учешће у тимском раду. | | | | | | |
| **Садржај предмета:**  **Теоријска настава**   * **производ и квалитет производа** * **амбалажа и транспорт** * **енергетика** * **вода** * **метали и металургија** * **неметални производи** * **производи хемијске индустрије** * **фармацеутски производи** * **прехрамбени производи** * **остале групе производа широке потрошње** * **технолошки развој, животна средина и утицаји на животну средину**   **Практична настава:**  **Анализа студија случаја** | | | | | | |
| **ПЛАН И ПРОГРАМ РАДА** | | | | | | |
| **Недеља** | **Наставна јединица** | | | | | |
| **1.** | Роба појам и квалитет | | | | | |
| **2.** | Амбалажа, паковање, транспорт и складиштење | | | | | |
| **3.** | Стандарди | | | | | |
| **4.** | Енергетика | | | | | |
| **5.** | Технологија вода | | | | | |
| **6.** | Индустрија метала и неметала | | | | | |
| **7.** | Припрема за колоквијум | | | | | |
| **8.** | Прехрамбени производи-елементи који улазе у састав човечијег организма, Узроци кварења хране и поступци за спречавање кварења хране | | | | | |
| **9.** | Житарице и млински производи | | | | | |
| **10.** | Месо и млеко и производи од меса и млека | | | | | |
| **11.** | Воће, поврће и прерађевине од воћа и поврћа | | | | | |
| **12.** | Алкохолна пића | | | | | |
| **13.** | Средства за уживање | | | | | |
| **14.** |  | | | | | |
| **15.** |  | | | | | |
| **Литература:**  Ушчумлић Д., Урошевић С., Јовановић Л., Миловановић Р., (2002) Комерцијално познавање робе, Економски факултет, Београд  Влаховић М., (2003) Познавање робе, Ваша Књига, Београд  Влаховић М., (2002) Храна, Виша пословна школа, Нови Сад  Студије случаја и чланци у часописима, књигама и на Интернету | | | | | | |
| **Број часова активне наставе** | | | **Теоријска настава: 45** | | **Практична настава: 30** | |
| **Оцена знања (максимални број поена 100)** | | | | | | |
| **Предиспитне обавезе** | | | | **55 поена** | **Завршни испит** | **45 поена** |
| присуство на предавањима и вежбама | | | | **5** | писмени испит | **45** |
| провера знања у току наставе (колоквијум-и) | | | | **30** | усмени испит |  |
| остале активности и учешће студената у раду на предавањима и вежбама | | | | **10** |  |  |
| практичан рад: студија случаја | | | | **10** |  |  |