

19. Основи технологије и познавања робе

Студијски програм : ИНЖЕЊЕРСКИ МЕНАЏМЕНТ			
Врста и ниво студија: Основне академске студије			
Назив предмета: ОСНОВИ ТЕХНОЛОГИЈЕ И ПОЗНАВАЊА РОБЕ			
Наставник: Штрбац Д, Нада			
Статус предмета: обавезан			
Број ЕСПБ: 8			
Услов: Знања из области економике пословања и основа менаџмента			
Циљ предмета: Циљ предмета је да уз осавремењавање наставног програма студентима пренесе знања из области технолошких процеса, познавања и примене робе.			
Исход предмета: Задатак предмета је да кроз наставу и вежбе упозна студенте са робом (квалитетом, методама испитивања, начином паковања, транспорта и складиштења), као и њеном применом. Такође, потребно је извршити оспособљавање студената да схвате суштину технолошких поступака добијања одређених производа, проблем сировина и значај заштите и унапређења животне средине.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Појам, обележавање и класификација робе, Комерцијална вредност робе. Квалитет робе-својство и показатељи квалитета робе-ниво квалитета робе-прописи који регулишу квалитет робе у промету. Декларација, марка и бренд робе-робни жиг-трговина на берзи. Амбалажа и паковање робе. Складиштење и транспорт робе. Технологија воде-врсте и карактеристике воде у зависности од примене-категоризација вода. Енергетика. Значај енергетике-појам, облици и извори енергије-горива-фосилна-хемијска-нуклеарна-прописи у области производње, складиштења и дистрибуције горива, продукти прераде сирових енергената. Органска хемијска индустрија. Средства за прање, чишћење и дезинфекцију, врсте. Производи текстилне индустрије, текстилне сировине врсте и порекло. Производи од коже и крзна. Производи прераде дрвета, физичка, механичка и естетска својства дрвета-предности и недостаци. Производи хемијске и механичке прераде дрвета. Прехрамбени производи-врста и састав прехрамбених производа. Прерада свежег меса, квалитет и производња месних производа. Прерада млека и добијање млечних производа-добијање млека и класификација-млечни производи и прописи у области производње, транспорта и прераде млека. Прерада рибе, подела и добијање производа од рибе. Производња јаја и прерада јаја. Производња житарица, врста, потребе, квалитет и прерада житарица. Технологија производње јестивих уља и врсте. Воће, поврће и производи од воћа и поврћа за људску употребу. Зачинска, лековита и биљна средства за уживање и њихова примена. Производи неорганске хемијске индустрије-карактеристике производа-вештачка ђубрива-врсте-економски значај. Производи прераде силиката-керамички производи-стакларски производи-цемент-грађевински материјал-прописи за квалитет производа неорганске хемије, ускладиштење и транспорт. Производи металуршке прераде. Својства метала и подела на врсте, начин и место примене складиштења и транспорт. Производња дијаманата, класификација, употреба, чување. <i>Практична настава:</i> Израда семинарског рада из области организације транспорта неке врсте робе.			
Литература Препоручена: 1. Н. Штрбац, Технологија с познавањем робе, Технички факултет Бор, 2008. Помоћна: 1. Д. Ушћумлић и др. Комерцијално познавање робе, друго издање, Центар за издавачку делатност Економског факултета у Београду, 2002. 2. М. Влаховић, Познавање робе, друго издање, Стручна књига, Београд, 2001.			
Број часова активне наставе: 6			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: 3	Други облици наставе:	
Студијски истраживачки рад:			
Методе извођења наставе: Теоријска настава фронталног типа уз практичне примене у оквиру групног, индивидуалног и комбинованог метода наставе.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	60
колоквијум-и	10		
семинар-и	10		