РЕПУБЛИКА СРБИЈА
УНИВЕРЗИТЕТ У НИШУ

МАШИНСКИ ФАКУЛТЕТ У НИШУ

На основу члана 33. став 3. Правилника о основним академским студијама

О Б А В Е Ш Т А В А

да ће студент **МИЛИЦА МИЛЕНКОВИЋ**

дана 05.11.2026. са почетком у 12,00 часова, лабораторија ЦИМ ТТЦ ,

Машинског факултета у Нишу, бранити дипломски рад под називом:

ТЕМА	**Савремени стандарди и будући правци развоја у производњи и дистрибуцији хране**

пред комисијом у саставу:

Ментор	проф. др Саша Ранђеловић
Члан	проф. др Миодраг Манић
Члан	проф. др Милош Мадић

РЕЗИМЕ

Предмет овог дипломског рада јесте анализа савремених стандарда безбедности и квалитета хране, као и могућности унапређења производних, дистрибутивних и организационих процеса у прехрамбеној и угоститељској делатности. Циљ рада је да се, кроз анализу међународних стандарда, законских захтева и савремених технолошких решења, укаже на значај стандардизације за очување безбедности хране, унапређење квалитета производа и повећање ефикасности и конкурентности пословања.У раду су обрађени појам и значај стандардизације, развој система управљања безбедношћу и квалитетом хране, као и основни захтеви стандарда HACCP, ISO 22000 и ISO 9001. Поред тога, размотрени су додатни међународни стандарди и сертификационе шеме, хигијенски захтеви, контрола производних процеса, складиштење, транспорт, дистрибуција и следљивост прехрамбених производа. Посебна пажња посвећена је регулаторним захтевима у Републици Србији и Европској унији, који представљају основу за успостављање одговарајућих система контроле и заштите здравља потрошача.У оквиру рада анализирани су савремени трендови у прехрамбеној и угоститељској индустрији, укључујући дигитализацију пословних процеса, аутоматизацију и роботизацију припреме хране, као и примену вештачке интелигенције и предиктивне аналитике. Размотрене су могућности коришћења информационих система, дигиталних евиденција и аутоматизованог надзора ради унапређења контроле квалитета, ефикаснијег управљања залихама, смањења оперативних грешака и рационалнијег коришћења ресурса. Практични део рада обухвата студију случаја ресторана „Даги Плус" из Ниша, кроз анализу организације рада, постојећих процеса и могућности њиховог унапређења. На основу спроведене анализе предложене су мере које обухватају дигитализацију контролних евиденција, унапређење праћења температуре расхладне опреме, ефикасније управљање залихама, оптимизацију поруџбина и рационалније коришћење енергије и других ресурса. Предложени модел заснива се на постепеној модернизацији, прилагођеној карактеристикама ресторана, без потребе за потпуном променом постојећег начина пословања. Размотрена је и економска оправданост предложених мера, при чему је указано на потребу за додатним финансијским и оперативним подацима ради прецизније процене исплативости улагања.На основу спроведеног истраживања закључује се да стандардизација и савремене технологије имају значајну улогу у унапређењу безбедности хране, квалитета производа, продуктивности и конкурентности угоститељских предузећа. Њихова успешна примена захтева одговарајућу организацију рада, оспособљеност запослених и усклађивање технолошких решења са стварним потребама пословног система. Постепена и економски оправдана модернизација представља одговарајући приступ развоју традиционалних ресторана, јер омогућава унапређење пословних процеса уз очување квалитета производа и препознатљивости угоститељске понуде.

Кључне речи: стандардизација, безбедност хране, квалитет хране, HACCP, ISO 22000, ISO 9001, дигитализација, аутоматизација, вештачка интелигенција, следљивост хране, угоститељство, одрживи развој.

Ниш, 03.11.2026.год.