

## INFORMACIJE O STUDIJSKOM PROGRAMU UPRAVLJANJE SIGURNOŠĆU HRANE

<b>1.1. Naziv studijskog programa</b>	
Diplomski sveučilišni studij <i>Upravljanje sigurnošću hrane</i>	
<b>1.2. Područje, polje i grana studijskog programa (znanstveno/umjetničko) prema hrvatskome zakonodavstvu</b>	<b>ISCED-F polje</b>
04.05.	0721
<b>1.3. Trajanje studijskog programa</b>	
Dvije godine (četiri semestra)	
<b>1.4. Način studiranja (studij s punim opterećenjem, studij s djelomičnim opterećenjem, studij na daljinu)</b>	
Studij s punim opterećenjem	
<b>1.5. Minimalni broj ECTS bodova potrebnih da bi student završio studijski program</b>	
120 ECTS bodova	
<b>1.6. Akademski/stručni naziv/stupanj koji se stječe završetkom studija</b>	
Magistar/magistra inženjer/inženjerka upravljanja sigurnošću hrane (mag. ing. techn. aliment.)	
<b>1.7. Razina kvalifikacije prema HKO-u</b>	<b>Razina kvalifikacije prema EQF-u</b>
7	7
<b>1.8. Profil zapošljivosti završenih studenata</b>	
<p>Stečena znanja ovog stručnjaka dovoljna su za uključenje u tržište rada tako da može predstavljati kvalitetan dio radnog tima i obavljati poslove visokog tipa složenosti u kontrolno-analitičkim, razvojnim ili istraživačkim laboratorijima u prehrambenoj industriji, istraživačkim institutima, u sustavu visokog obrazovanja ili tijelima državne uprave koji su uključeni u sustav sigurnosti hrane. Obzirom na stečena znanja i vještine, stručnjak ove razine može poslovno promišljati, razvijati i/ili primjenjivati ideje za unaprijeđenje sustava poslovanja u području sigurnosti hrane na svim razinama unutar prehrambenog lanca, što ga čini prepoznatljivim (jedinstvenim) u odnosu na druge profile stručnjaka na tržištu rada.</p>	
<b>1.9. Predviđeni ishodi učenja studijskog programa i kompetencije koje se stječu završetkom studijskog programa</b>	
<b>Ishodi učenja:</b>	
PRIMJENA ZNANJA I RAZUMIJEVANJA	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. uspostaviti, voditi, kontrolirati i nadzirati sustav sigurnosti hrane u proizvodnom lancu, te upravljati potencijalnim rizicima;</li><li>2. definirati načela i strategiju kvalitete proizvoda, organizirati i upravljati sustavom kvalitete u prehrambenoj industriji;</li><li>3. uspostaviti, voditi i kontrolirati sustav sljedivosti hrane, te pravovremeno djelovati u incidentnim i kriznim situacijama vezanim na sigurnost prehrambenih proizvoda;</li></ol>	



4. upravljati, voditi, kontrolirati i nadzirati procese proizvodnje hrane;
5. obavljati poslove složenih analiza hrane u mikrobiološkim i fizikalno-kemijskim kontrolnim i istraživačkim laboratorijima;
6. samostalno analizirati, donositi zaključke i prezentirati rezultate provedenih analiza;
7. samostalno rješavati probleme u novim ili nepoznatim situacijama.

#### DONOŠENJE ZAKLJUČAKA I ODLUKA

8. samostalno promišljanje i interpretiranje rezultata, te donošenje zaključaka i rješenja;
9. pravovremeno donošenje odluka i rješenja;
10. sposobnost integriranja spoznaja, formuliranja sudova na temelju nepotpunih ili ograničenih informacija, te upravljanja kompleksnim sustavima u području sigurnosti hrane.

#### PREZENTACIJE RADA U TIMU

11. voditi ili sudjelovati u interdisciplinarnim timovima, koji kreiraju ili uvode nove metode s ciljem unaprjeđenja sustava sigurnosti i kvalitete hrane od polja do stola;
12. prenositi jasno i argumentirano svoje spoznaje i zaključke zainteresiranoj stručnoj i općoj publici;
13. kontinuirano pratiti suvremene trendove u području sigurnosti hrane.

#### VJEŠTINE UČENJA I ETIKE

14. primijeniti etička načela u odnosu na suradnike i poslodavca;
15. primijeniti etička načela, zakonsku regulativu i norme vezane na specifične zahtjeve struke;
16. koristiti i valorizirati znanstvenu i stručnu literaturu s ciljem cjeloživotnog učenja i unaprjeđenja struke.

#### Kompetencije:

- Potrebna znanja za prepoznavanje, analizu i razumijevanje faktora koji utječu na sigurnost i kvalitetu proizvoda u lancu poslovanja s hranom (unutrašnjih i vanjskih) te za očuvanje kvalitete i sigurnosti hrane u proizvodnom lancu.
- Potrebna znanja za očuvanje kvalitete i sigurnosti hrane u proizvodnom lancu (tehnološka, analitička, zakonska).
- Potrebna znanja za razvoj novih tehnika i tehnologija proizvodnje i kontrole hrane te znanja potrebna za vođenje i upravljanje novim tehnološkim procesima.
- Znanja potrebna za razvoj, validaciju i stavljanje na tržište novih proizvoda
- Znanja potrebna za upravljanje subjektima u lancu poslovanja s hranom

#### 1.10. Uvjeti upisa na studij i selekcijski postupak

Definirano Natječajem za upis na diplomске studije i odlukama Fakultetskog vijeća (dostupno na stranici [Upisi na diplomске studije](#))

#### 1.11. Pravila studiranja

Definirana [Pravilnikom o studiranju na prijediplomskim i diplomskim studijima Sveučilišta u Zagrebu](#) i [Pravilnikom o studiranju na prijediplomskim i diplomskim studijima SUZG PBF](#).

#### 1.12. Uvjeti upisa studenata u sljedeći semestar ili trimestar, odnosno sljedeću godinu studija

Uvjet za redoviti upis u narednu studijsku godinu je ostvarenih 50 ECTS bodova u prethodnoj. Preduvjeti za upis pojedinih predmeta, a time i uvjeti u sljedeći semestar i godinu, definiraju se [izvedbenim planom studija](#) odnosno [preduvjetima za upis pojedinih predmeta](#).

#### 1.13. Pravila vrednovanja i skala ocjenjivanja

Nastavnik ili suradnik koji izvodi nastavu provjerava i ocjenjuje znanje studenata u svakom obliku nastave tijekom semestra (vježbe, kolokviji, seminarski radovi, parcijalni ispiti) na temelju čega se utvrđuje konačna ocjena. Iz svakog predmeta polaže se jedan ispit koji može biti podijeljen na više



parcijalnih ispita radi kontinuirane provjere znanja studenata. Načini vrjednovanja definiraju se izvedbenim planom nastave.

Ocjene iz predmeta jesu: izvrstan (5), vrlo dobar (4), dobar (3), dovoljan (2), nedovoljan (1). Najniža je prolazna ocjena dovoljan (2).

#### 1.14. Specifična pravila priznavanja prethodnog učenja (formalnog, informalnog i neformalnog) (ako je primjenjivo)

-

#### 1.15. Popis drugih studijskih programa iz kojih se mogu steći ECTS bodovi

Ostali [studijski programi PBF-a](#) te drugi studijski programi na Sveučilištu u Zagrebu i u inozemstvu. Horizontalna mobilnost regulirana je [Odlukom o načinu provedbe postupaka mobilnosti studenata](#).

#### 1.16. Način završetka studija

Način završetka studija regulira se [Pravilnikom o studiranju na prijediplomskim i diplomskim studijima Sveučilišta u Zagrebu](#) i [Pravilnikom o završnim i diplomskim radovima te završnim i diplomskim ispitima](#).

#### 1.17. Mogući pristup daljnjim studijima

Nakon završetka ovog diplomskog sveučilišnog studijskog programa, student može steći pravo upisa na poslijediplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Uvjeti upisa dostupni su na [mrežnoj stranici PBF-a](#). Uvjete za upis na poslijediplomske studije na drugim visokim učilištima određuju te institucije.

#### 1.18. Mogu li i pod kojim uvjetima studenti koji su prekinuli studij ili su izgubili pravo studiranja nastaviti studij

Status redovitog studenta prijediplomskog ili diplomskog studija PBF-a se steće prijavom kroz sustav "[Postani student](#)" odnosno prijavom za upis u diplomatske studije nakon završenog odgovarajućeg prijediplomskog studija, sukladno uvjetima natječaja.

#### 1.19. ECTS koordinator (institucionalni)

[prof. dr. sc. Igor Slivac](#)