

## INFORMACIJE O STUDIJSKOM PROGRAMU PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

<b>1.1. Naziv studijskog programa</b>	
Prijeodiplomski sveučilišni studij <i>Prehrambena tehnologija</i>	
<b>1.2. Područje i polje studijskog programa (znanstveno/umjetničko) prema hrvatskome zakonodavstvu</b>	<b>ISCED-F polje</b>
04.05.	0721
<b>1.3. Trajanje studijskog programa</b>	
Tri godine (šest semestara)	
<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>	
180 ECTS bodova	
<b>1.6. Akademski/stručni naziv/stupanj koji se stječe završetkom studija</b>	
Sveučilišni/Sveučilišna prvostupnik/prvostupnica inženjer/inženjerka prehrambene tehnologije (univ. bacc. ing. techn. aliment.)	
<b>1.7. Razina kvalifikacije prema HKO-u</b>	<b>Razina kvalifikacije prema EQF-u</b>
6	6
<b>1.8. Profil zapošljivosti završenih studenata</b>	
Završetkom studija stječe se osposobljenost za sljedeće poslove: <ul style="list-style-type: none"><li>vođenje, nadzor i kontrola procesa proizvodnje u pogonima prehrambene industrije manjih kapaciteta (OPG, SME i sl.)</li><li>poslovi odgovarajućeg stupnja složenosti vezani uz proizvodnju, distribuciju i puštanje hrane na tržište te skladištenje sirovina, poluproizvoda i prehrambenih proizvoda u pogonima cjelokupne prehrambene industrije</li><li>poslovi odgovarajućeg stupnja složenosti vezani uz razvoj prehrambenih proizvoda i tehnologija proizvodnje prehrambenih proizvoda</li><li>poslovi odgovarajućeg stupnja složenosti vezani uz pripremu tehnološke vode, vode za ljudsku potrošnju i obradu otpadne vode</li><li>poslovi odgovarajućeg stupnja složenosti vezani uz zbrinjavanje otpada i iskorištavanje nusproizvoda prehrambene industrije</li><li>poslovi odgovarajućeg stupnja složenosti u mikrobiološkim, fizikalno-kemijskim, senzorskim i instrumentalnim laboratorijima prehrambene industrije</li><li>poslovi odgovarajućeg stupnja složenosti u kontrolnim laboratorijima u kojima se provodi kontrola kvalitete, sigurnosti i autentičnosti prehrambenih proizvoda.</li></ul>	

## 1.9. Predviđeni ishodi učenja studijskog programa i kompetencije koje se stječu završetkom studijskog programa

### Ishodi učenja

1. Primijeniti znanja i vještine iz temeljnih, primijenjenih i inženjerskih znanstvenih disciplina u području prehrambene tehnologije.
2. Praktično primijeniti stečena znanja i vještine iz prehrambenog inženjerstva u provedbi tehnoloških procesa proizvodnje i prerade hrane.
3. Identificirati, analizirati i riješiti jednostavnije probleme i obavljati poslove odgovarajućeg stupnja složenosti u fizikalno-kemijskim, mikrobiološkim i kontrolnim laboratorijima prehrambene industrije.
4. Primijeniti i integrirati stečena znanja i vještine i tako sudjelovati u poslovima vezanim uz kontrolu procesa proizvodnje i kakvoće hrane.
5. Osmisliti i rasporediti poslove i tehnološki voditi manje proizvodne jedinice prehrambenih sustava.
6. Identificirati probleme u proizvodnji i komunicirati ih s pretpostavljenima i podređenima.
7. Prikupiti i interpretirati rezultate laboratorijskih analiza hrane.
8. Sažeti zaključke na temelju rezultata istraživanja iz područja prehrambene tehnologije.
9. Prezentirati u pisanom i usmenom obliku rezultate svog rada uz primjenu stručne terminologije.
10. Sudjelovati u radu homogenog ili interdisciplinarnog stručnog tima u području prehrambene tehnologije.
11. Predstaviti suvremene trendove u prehrambenoj tehnologiji i popularizirati struku.
12. Razviti vještine učenja potrebne za nastavak studiranja na diplomskim studijima te svijest o potrebi cjeloživotnog učenja.
13. Primijeniti zakonsku regulativu te etička načela i norme vezane uz specifične zahtjeve struke.

### Kompetencije

Student završetkom studija stječe sljedeće kompetencije:

- teorijska i praktična znanja iz općih sadržaja: matematike, fizike, kemije, biologije, inženjerstva
- teorijska i praktična znanja iz specifičnih sadržaja kemije, biokemije, fizikalne kemije i mikrobiologije hrane, jediničnih operacija, termodinamike, matematičkog modeliranja, numeričkih metoda i programiranja te procesnog inženjerstva uz dobro poznavanje karakterističnih analitičkih metoda koje se koriste u tim disciplinama;
- potrebna znanja u području sirovina za prehrambenu industriju, industrijske mikrobiologije, tehnoloških procesa proizvodnje hrane, konzerviranja i skladištenja, kontrole i upravljanja procesima proizvodnje, kontrole kakvoće hrane, senzorskih svojstava hrane, zakonske regulative te zaštite okoliša;
- znanja zakonske regulative o hrani.

## 1.10. Uvjeti upisa na studij i selekcijski postupak

Definirano Natječajem za upis na prijediplomske studije (dostupno na mrežnoj stranici [Upisi](#))

## 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 prijediplomskog sveučilišnog studijskog programa, student može steći pravo upisa na diplomske studije Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. Uvjeti upisa dostupni su na [mrežnoj stranici PBF-a](#). Uvjete za upis na diplomske 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 diplomske studije nakon završenog odgovarajućeg prijediplomskog studija, sukladno uvjetima natječaja.

### 1.19. ECTS koordinator (institucionalni)

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