



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

MSc in Sustainable Food Production Systems / STEPS
598963-EPP-1-2018-1-AL-EPPKA2- CBHE-JP



ODRŽIVI SISTEMI PROIZVODNJE HRANE

**Novi master studijski program
Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta
Univerziteta u Sarajevu**



**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
Juni, 2020**



Održivi sistemi proizvodnje hrane – MA studijski program

Kako je kreiran novi studijski program ...

- Studijski program razvijen kroz realizaciju Erasmus+ projekta **"MSc in Sustainable Food Production Systems / STEPS"**
- Partneri u realizaciji projekta univerziteti iz Češke Republike, Grčke, Rumunije, Albanije, Kosova, Bosne i Hercegovine
- Obimna "stakeholder analiza" u prvoj polovini 2019. godine pokazale je slijedeće:
 - **slabo poznavanje koncepta održivosti** u prehrambenoj industriji, institucijama, akademiji, istraživačkim organizacijama
 - **nedostatak znanja i vještina potrebnih za primjenu koncepta održivosti** i u tehničko-tehnološkom dijelu proizvodnje i u upravljanju sistemima
 - **potrebni stručnjaci** s holističkim pristupom sposobni za primjenu koncepta održivosti u svim segmentima planiranja i realizacije proizvodnje i distribucije hrane

Održivi sistemi proizvodnje hrane – MA studijski program

Šta je novo s novim studijskim programom...

- Studijski program "Održivi sistemi proizvodnje hrane" kroz pažljivo odabrane nastavne sadržaje bavi se **pitanjima ishrane brzo rastuće humane populacije u vezi sa ograničenošću resursa i dodatnih nesigurnosti u vezi s proizvodnjom i dostupnošću hrane** (degradacija neobnovljivih resursa, energetska neefikasna proizvodnja hrane, klimatske promjene, zdravstvena sigurnost hrane, kvalitet i nutritivna vrijednost hrane, nepravedna distribucija hrane, itd.)

Održivi sistemi proizvodnje hrane – MA studijski program

Šta je novo s novim studijskim programom...

- Da li uopšte ili u kojoj mjeri aktuelni sistemi i modeli proizvodnje hrane svrsishodno i dugoročno održivo funkcionišu?
- Sve vrste **značaja proizvodnje hrane** (iskorištavanje prirodnih resursa, hrana kao esencijalna potreba, obim globalne trgovine hranom, rast populacije) →→→ **u klasično shvaćene agronomsko-prehrambene studije treba uvoditi potpuno razumijevanje koncepta održivosti, ali i primjenu provjereno održivih pristupa u složenim sistemima poljoprivrede i na nju naslonjenih proizvodnje i distribucije hrane**

Održivi sistemi proizvodnje hrane – MA studijski program

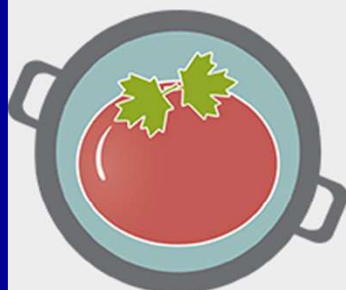
Šta je novo s novim studijskim programom...

- Elaboracija koncepta održivosti u kontekstu sistema proizvodnje i distribucije hrane
- Primjena elemenata koncepta održivosti kroz grupe disciplina
 - Prehrambeno inženjerstvo, kvalitet i sigurnost hrane i
 - Upravljanje sistemima proizvodnje hrane
- Mogućnost **specijalizacije** za jednu od grupa disciplina ili odabir nastave za **širi pristup** poznavanju i primjeni koncepta održivosti u sistemima proizvodnje hrane

5 Big Ideas for a Better Food System



Right
to food



Healthy and
Sustainable



Sustainable
Food Systems



Food and
Reconciliation



More Voices
at the Table

Održivi sistemi proizvodnje hrane – MA studijski program

Studijski program u direktnoj ili indirektnoj vezi sa UN globalnim razvojim ciljevima



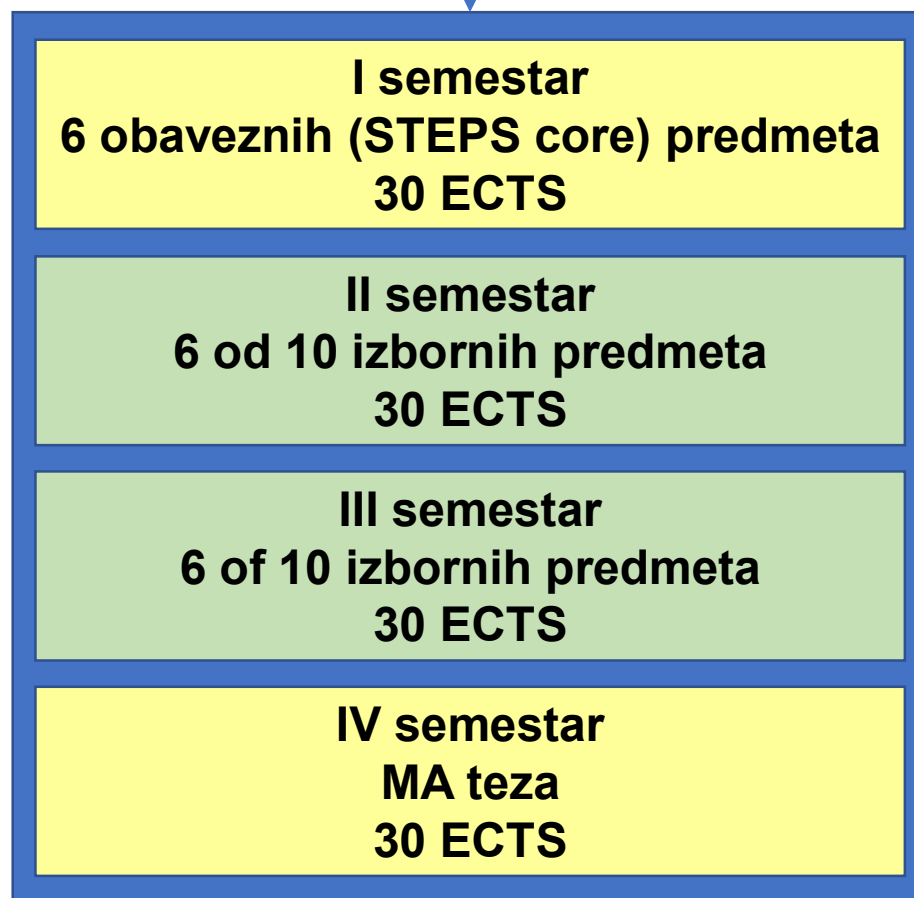
Zakonske pretpostavke realizacije studijskog programa...

- **1 ECTS – 25 sati** (studentskog) angažmana
- Studijski program = 120 ECTS
- Akademsko i stručno zvanje: **II ciklus = MA, master**
- Utvrđeni kvalifikacijski okvir: **II ciklus = MA = EQF 7**
- Studij u skladu s Pravilim studiranja za II ciklus studija na Univerzitetu u Sarajevu

Upis na studijski program ...

- **Gdje:** UNSA – Poljoprivredno-prehrambeni fakultet
- **Kada:** Od 2020/21 akademske godine
- **Pristup studiju:** Kandidati sa ostvarenih 180 ECTS na prvom ciklusu studija iz oblasti:
 - poljoprivrede,
 - prehrambenih tehnologija,
 - agroekonomike,
 - biotehnike,
 - ekonomije,
 - ...
- **Kako:** Prijava na konkurs za upis na II ciklus studija kojeg raspisuju Univerzitet i Fakultet

I ciklus, min. 180 ECTS



MA, min. 300 ECTS; EQF 7

Tržište rada

PhD

I Semestar – Predmeti	Status	ECTS	Kontakt sati u semestru				
			Predavanja	Seminari	Vježbe	Praksa	Ukupno
Osnove održivih sistema proizvodnje hrane	Obavezan	5	36	3	6	-	45
Upravljanje otpadom u poljoprivredi i prehrambenoj industriji	Obavezan	5	30	-	15	-	45
Dostignuća u nauci i tehnologiji hrane	Obavezan	5	15	-	30	-	45
Zakonodavstvo o hrani	Obavezan	5	30	15	-	-	45
Prehrambena etika	Obavezan	5	30	15	-	-	45
Metodologija naučno-istraživačkog rada	Obavezan	5	21	6	18	-	45
Ukupno I semestar		30	162	39	69	-	270

FEQS	Prehrambeno inženjersvo, kvalitet i sigurnost hrane
MFPS	Upravljanje sistemima proizvodnje hrane

MA Održivi sistemi proizvodnje hrane – Nastavni plan



II Semestar – Predmeti	Status	ECTS	Kontakt sati u semestru				
			Predavanja	Seminari	Vježbe	Praksa	Ukupno
Održivo upravljanje zemljištem i proizvodnja hrane	Izborni	5	30	-	15	-	45
Recikliranje poljoprivrednog otpada	Izborni	5	30	15	-	-	45
Tehnologija pakovanja hrane	Izborni	5	25	10	-	10	45
Berba i tehnologija poljoprivrednih biljnih proizvoda nakon berbe	Izborni	5	36	-	9	-	45
Poljoprivreda niskih ulaganja	Izborni	5	35	-	10	-	45
Ponašanje potrošača i održiva potrošnja hrane	Izborni	5	30	15	-	-	45
Ukupno upravljanje kvalitetom u poljoprivredno-prehrambenom sektoru	Izborni	5	30	-	15	-	45
Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije	Izborni	5	30	-	15	-	45
Poslovna ekonomija i međunarodna trgovina	Izborni	5	30	-	15	-	45
Osnove nutricionizma	Izborni	5	30	15	-	-	45
Ukupno II semestar		30					270

FEQS	Prehrambeno inženjersvo, kvalitet i sigurnost hrane
MFPS	Upravljanje sistemima proizvodnje hrane

MA Održivi sistemi proizvodnje hrane – Nastavni plan



III Semestar – Predmeti	Status	ECTS	Kontakt sati u semestru				
			Predavanja	Seminari	Vježbe	Praksa	Ukupno
Principi održive tehnologije mlijeka i mliječnih proizvoda	Izborni	5	30	-	15	-	45
Principi održive tehnologije u preradi voća i povrća	Izborni	5	30	-	15	-	45
Održiva tehnologija mesnih proizvoda	Izborni	5	30	5	10	-	45
Održivo vinarstvo	Izborni	5	25	10	10	-	45
Principi održive tehnologije u preradi žita	Izborni	5	30	15	-	-	45
Ruralni razvoj	Izborni	5	30	9	6	-	45
Inovacije i poduzetništvo u održivoj proizvodnji hrane	Izborni	5	23	3	19	-	45
Marketing održivih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda	Izborni	5	30	-	15	-	45
Upravljanje projektnim ciklusom	Izborni	5	15	15	15	-	45
Upravljanje održivim lancem vrijednosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda	Izborni	5	30	-	15	-	45
Ukupno III semestar		30					270

FEQS	Prehrambeno inženjersvo, kvalitet i sigurnost hrane
MFPS	Upravljanje sistemima proizvodnje hrane

IV Semestar	Status	ECTS	Kontakt sati u semestru				
			Predavanja	Seminari	Vježbe	Praksa	Ukupno
Master teza	Obavezno	30				30	30
Ukupno IV semestar		30				30	30
S V E G A		120					840





Tim nastavnika za realizaciju studijskog programa Održivi sistemi proizvodnje hrane





Prof. Dr Sabahudin Bajramović

- Osnove održivih sistema proizvodnje hrane (I semestar, **Obavezno**, 5 ECTS; Saradnik: Mr. Emir Bećirović)
- Ruralni razvoj (III Semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Saradnik: Mr. Emir Bećirović)



Prof. Dr Zlatan Sarić

- Upravljanje otpadom u poljoprivredi i prehrambenoj industriji (I semestar; **Obavezno**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Emir Džomba, Prof. Dr Asima Akagić)
- Principi održive tehnologije mlijeka i mliječnih proizvoda (III Semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Tarik Dizdarević)



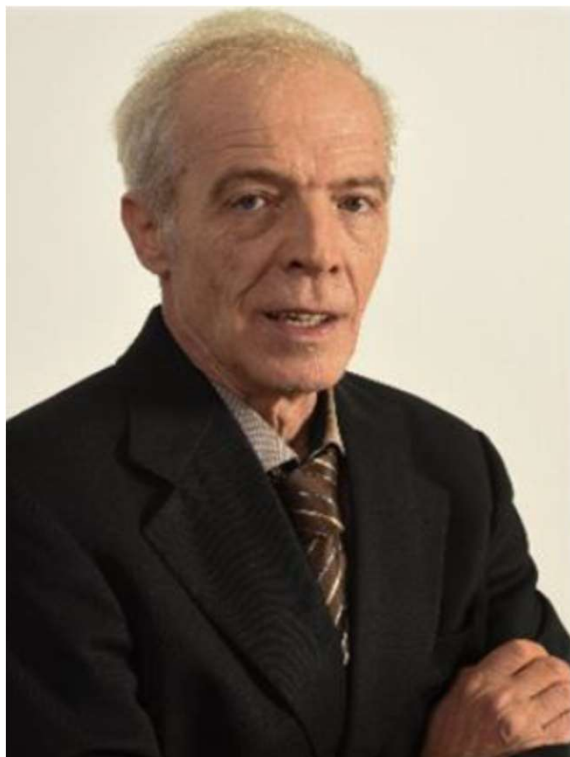
Prof. Dr Nermina Spaho

- Dostignuća u nauci i tehnologiji hrane (I semestar, **Obavezno**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Jasmina Tahmaz, Prof. Dr Enisa Omanović-Miklićanin, Prof. Dr Asima Akagić)
- Ponašanje potrošača i održiva potrošnja hrane (II semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Mirza Uzunović)
- Tehnologija pakovanja hrane (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Asima Akagić)



Prof. Dr Dragana Ognjenović

- Upravljanje projektnim ciklusom (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Mr Emir Bećirović)
- Inovacije i poduzetništvo u održivoj proizvodnji hrane (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Alen Mujčinović, MA)



Prof. Dr Mirsad Kurtović

- Metodologija-naučno istraživačkog rada (I semestar, **Obavezno**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Jasmin Grahić)



Prof. Dr Irzada Taljić

- Prehrambena etika (I semestar, **Obavezno**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Almir Toroman)
- Osnove nutricionizma (II semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Lejla Biber)



Prof. Dr Emir Džomba

- **Recikliranje poljoprivrednog otpada (II semestar, **Izborni**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Mirha Đikić, Prof. Dr Senada Čengić-Džomba)**



Prof. Dr Mirha Đikić

- Poljoprivreda niskih ulaganja (II semestar; **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Pakeza Drkenda, Prof. Dr Lutvija Karić)



Prof. Dr Milenko Blesić

- **Zakonodavstvo o hrani (I semestar, **Obavezno**, 5 ECTS)**
- **Održivo vinarstvo (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Mersija Delić, Mirela Smajić-Murtić, MA)**



Doc. Dr Melisa Ljuša

- Održivo upravljanje zemljištem i proizvodnja hrane (II semestar, **izborna**, 5 ECTS)



Prof. Dr Pakeza Drkenda

- **Berba i tehnologija poljoprivrednih biljnih proizvoda nakon berbe (II semester, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Drena Gadžo, Prof. Dr Lutvija Karić)**



Prof. Dr Aleksandra Nikolić

- Poslovna ekonomija i međunarodna trgovina (II semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Mirza Uzunović, Alen Mujčinović, MA)
- Marketing održivih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Doc. Dr Mirza Uzunović, Alen Mujčinović, MA)



Doc. Dr Mirza Uzunović

- **Ukupno upravljanje kvalitetom u poljoprivredno-prehrambenom sektoru (II semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Alen Mujčinović, MA)**
- **Upravljanje održivim lancem vrijednosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (II semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Tim: Prof. Dr Aleksandra Nikolić, Alen Mujčinović, MA)**



Prof. Dr Asima Akagić

- **Principi održive tehnologije u preradi voća i povrća (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Prof. Dr Jasmina Tahmaz, Dr Amila Vranac)**



Prof. Dr Sanja Oručević Žuljević

- Principi održive tehnologije u preradi žita (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS)



Prof. Dr Amir Ganić

- Održiva tehnologija mesnih proizvoda (III semestar, **Izborna**, 5 ECTS; Prof. Dr Sabina Operta, Munevera Begić, MA)



Doc. Dr Vedad Falan

- **Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije (II Semestar; **Izborna**, 5 ECTS)**

Održivi sistemi proizvodnje hrane – MA studijski program



Tim učesnika u nastavi



Enrol
now



Vidimo se !!!