SPECIJALISTIČKI STUDIJ
UPRAVLJANJE HRANOM

POVJERA NASTAVE ZA AKAD. GOD. 2025./2026.

Nastava (60 ECTS bodova) obuhvaća dvanaest obaveznih i dva izborna kolegija prema priloženom popisu, pri čemu obavezni kolegiji nose od tri do pet ECTS bodova, a svaki izborni kolegij pet ECTS bodova.

Prilikom upisa u 1. semestar studija potrebno je odabrati dva izborna kolegija.

OBAVEZNI KOLEGIJI

	Naziv kolegija	Semestar	ECTS	Satnica P+L+S	Satnica po nastavniku P+L+S	Ime i prezime nastavnika
1.	Sustavi proizvodnje hrane „Od farme do stola“	**1**	**5**	**20+0+25**	**20+0+25**	**Siniša Srečec**
2.	Rizici u prehrambenom lancu	**1**	**5**	**20+0+25**	**10+0+15**	**Ksenija Markov**
					5+0+5	Nives Marušić Radovčić
					5+0+5	Jadranka Frece
3.	Kontrola kvalitete prehrambenih proizvoda	**1**	**5**	**20+0+25**	**8+0+10**	**Ksenija Marković**
					2+0+5	Ksenija Markov
					2+0+5	Jadranka Frece
					8+0+5	Mirjana Hruškar
4.	Uvođenje sustava kvalitete i sigurnosti hrane	**1**	**5**	**20+0+25**	**10+0+13**	**Nives Marušić Radovčić**
					10+0+12	Mirjana Hruškar
5.	Analiza rizika	**1**	**5**	**20+0+25**	**8+0+9**	**Sanja Vidaček Filipec**
					6+0+8	Marina Krpan
					6+0+8	Ksenija Markov
6.	Ukupno upravljanje kvalitetom hrane	**1**	**5**	**20+0+25**	**8+0+9**	**Mirjana Hruškar**
					6+0+8	Marina Krpan
					6+0+8	Ksenija Marković
7.	Sljedivost i izvornost hrane	**2**	**3**	**15+0+10**	**5+0+4**	**Mirjana Hruškar**
					5+0+3	Sanja Vidaček Filipec
					5+0+3	Marina Krpan

8.	Zakonski propisi o hrani	**2**	**3**	**15+0+10**	**15+10**	**Ivana Rumora Samarin**
9.	Etika hrane	**2**	**3**	**15+0+10**	**15+10**	**Ivan Rumora Samarin**
10.	Znanost o potrošačima	**2**	**3**	**15+0+10**	**15+10**	**Irena Keser**
11.	Marketing	**2**	**4**	**20+0+10**	**18+0+5**	**Marko Jelić**
					2+0+5	Marijo Čačić
12.	Menadžment	**2**	**4**	**20+0+10**	**18+0+5**	**Marko Jelić**
					2+0+5	Marijo Čačić

IZBORNI KOLEGIJI

	Naziv kolegija	Semestar	ECTS	Satnica P+L+S	Satnica po nastavniku P+L+S	Ime i prezime nastavnika
1.	Higijensko inženjerstvo i dizajn opreme za prehrambenu industriju	**2**	**5**	**20+0+25**	**10+0+15**	**Sanja Vidaček Filipec**
					10+0+10	Helga Medić
2.	Razvoj pekarskih proizvoda	**2**	**5**	**20+0+25**	**8+0+11**	**Dubravka Novotni**
					6+0+7	Nikolina Čukelj Mustač
					6+0+7	Bojana Voučko
3.	Razvoj proizvoda od voća i povrća	**2**	**5**	**35+0+10**	**20+0+5**	**Verica Dragović-Uzelac**
					15+0+5	Ivona Elez Garofulić
4.	Razvoj konditorskih proizvoda	**2**	**5**	**20+0+25**	**10+0+10**	**Draženka Komes**
					10+0+15	Aleksandra Vojvodić Cebin
5.	Razvoj proizvoda na bazi ulja i masti	**2**	**5**	**25+0+20**	**25+0+20**	**Dubravka Škevin**
6.	Razvoj mesnih i ribljih proizvoda	**2**	**5**		**15+0+15**	**Nives Marušić Radovčić**
					5+0+10	Sanja Vidaček Filipec
7.	Razvoj proizvoda u vinarstvu	**2**	**5**	**35+0+10**	**35+0+10**	**Karin Kovačević Ganić**
8.	Razvoj mliječnih proizvoda	**2**	**5**	**25+0+20**	**25+0+20**	**Rajka Božanić**
9.	Pakiranje hrane	**2**	**5**	**25+0+20**	**15+0+10**	**Mario Ščetar**
					10+0+10	Mia Kurek
10.	Odnos hrane i zdravlja	**2**	**5**	**30+0+15**	**10+0+5**	**Zvonimir Šatalić**
					10+0+5	Irena Keser
					10+0+5	**Ivana Rumora Samarin**