

Prof. dr Esmā Velagić Habul
Doc. dr Enisa Omanović Mikličanin
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo

MA kurs "Analiza hrane"- iskustva

O programu

- WUS Austria Sarajevo, WUS Austria, Austrijska agencija za razvoj 2008: konkurs za projekte u oblasti obrazovanja na drugom i trećem ciklusu usaglašeni sa principima ERHE
- Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Sarajevo: MA program: "Analiza hrane"

Razlozi za pokretanje projekta

- PPF nudi 12 programa u okviru II ciklusa studija, 2 u okviru odsjeka za tehnologiju hrane
- Dva studijska programa MA studija su u oblasti tehnologije hrane: Kontrola kvaliteta hrane i pića i Prehrambene tehnologije.
- “Odgovor na potrebe društva”
- Upravljanje kvalitetom: planiranje, korištenje resursa

PPF: struktura programa

U fokusu: obrazovanje u bazičnim oblastima:

- hemija hrane (sastav i vrste jedinjenja),
- mikrobiologija hrane
- nutricionizam.

	Grupa predmeta	Udio (ECTS/ΣECTS)
1.	Hemija hrane	30 %
2.	Mikrobiologija hrane	12%
3.	Nutricionizam	21%
4.	Biotehnološki i tehnološki aspekti analize hrane	18%
5.	Kvalitet i sigurnost hrane	12%
6.	Legislativa u oblasti hrane	6%
7.	Izrada završnog (diplomskog) rada	25%

Društveni matriks

- Milkos, Fabrika duhana Sarajevo,
- Klas – MIMS, Vispak,
- državne agencije i
- Ministarstava (obrazovanja, poljoprivrede) u ovoj oblasti pokazuju veliki interes za sve aspekte analize hrane, sa fokusom na zakonske akte koji prate analizu kao i analizu hrane kroz različite tehnološke postupke.

Projekt

- Projekat prihvaćen krajem 2008. godine, kao jedan od četiri prihvaćena projekta u BiH.

EU partneri:

- Graz Technical University
- Vienna University

O programu

Naziv studijskog programa	ANALIZA HRANE
Univerzitetski stepen	Diplomski studij (II stepen univerzitetskog obrazovanja)
Nosilac studijskog programa	Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
Naziv diplome	Magistar prehrambene tehnologije
Trajanje studija	2 godine – 4 semestara
Kreditna vrijednost studijskog programa	120 ECTS

Novine u studiranju predviđene projektom

- Osmišljenost programa:
 - analiza PPF u svjetlu Bolonje,
 - analiza društvenih potreba
- Kvalitet na djelu
- Studenti
- Gender
- Upravljanje projektom

Novine u studiranju predviđene projektom

- Unaprijeđenje obrazovanja: 8 potpuno novih modula za koje je angažirano 5 nastavnika iz Evropske unije.
 - Podrška u razvoju novih kurseva
- Razvoj humanih resursa:
 - svaki od "stranih" nastavnika dobija asistenta (docenta) sa PPF što studiju osigurava održivost.
 - Posjete EU univerzitetima
- Razvoj materijalnih resursa: oprema, skripte, knjige

Eksterna evaluacija projekta

Projekt evaluiran u skladu sa:

- Analizom potreba
- Usaglašenosti sa Bolonjskim principima
- Izbor nastavnih programa i nastavnika
- Opća kompaktnost programa

Ocjenjen u skladu sa:

- Tržišnom relevantnosti programa i relevantnost u odnosu na mogućnost zaposlenje
- Mogućnostima zapošljavanja
- Evaluacijom sadržaja programa

Upravljanje programom

- Upravljanje programom
 - Mjesečni izvještaj
 - Srednjoročna evaluacija
 - Studentska evaluacija
 - Finalna evaluacija

Rezultati: Razvoj obrazovanja kroz jačanje materijalne osnove PPF

Udžbenici (skripta)

- Svaki modul je dobio skripte (različit nivo)
- Knjige
 - svaki modul je dobio sredstva za kupovinu knjiga
 - do sada kupljeno 60 knjiga

Rezultati: Razvoj obrazovanja kroz jačanje materijalne osnove PPF

- **Laboratorijska oprema**
 - HPLC sa dodacima, 120 000 KM

Rezultati: Razvoj humanih resursa

Posjete nastavnika EU univerzitetima, Ukupno 15 posjeta (1 sedmica)

- University of Vienna
- Graz University of Technology
- Karl-Franzens University of Graz
- University of Hohenheim
- University AgroParisTech (INRA PG)
- Sweriges Lantbruksuniversitet
- University Paris-East Marne-la-Vallee
- University of Maribor

Rezultati: Razvoj humanih resursa

Gostovanje stranih nastavnika (u saradnji sa programom BGP+)

Graz University of Technology

- Food safety: prof. dr Michael Murkovich
- Aromas: prof. dr Eric Leitner

Karl-Franzens University of Graz

- Human nutrition: prof. dr Brigitte Winklhofer-Roob

Institute of Biophysics and Nanosystems Research, Austrian Academy of Science

- Biotechnical tools in Food Analysis : dr Aden Hodžić

Rezultati: Razvoj humanih resursa

Gostovanje stranih nastavnika (u saradnji sa programom BGP+)

Max Planck Institute, Postdam, Department of Biomaterials,

- Biotechnical tools in Food Analysis : dr Admir Mašić

“Mettler Toledo” Hrvatska

- Upravljanje kvalitetom u laboratoriji hrane: Predrag Kvolik, dipl.inž

Rezultati: Razvoj humanih resursa

Gostovanje nastavnika sa drugih fakulteta Univerziteta u Sarajevu

- INGEB

Biotechnical tools in Food Analysis : doc. dr Adaleta Pašić

- Fakultet zdravstvenih studija

Mikrobiologija II : doc. dr Suad Habeš

- Pedagoški fakultet

Human nutrition : mr Irzada Hodžić

Rezultati: Saradnja sa partnerima u BiH

■ Fabrika duhana Sarajevo

- Oprema
- Predavanja
- Posjeta

■ "Bosnalijek" Sarajevo

- Kemikalije
- Posjeta
- predavanje

■ "Milkos" Sarajevo

- Posjeta
- Predavanje

■ Sarajevska pivara

- Posjeta
- predavanje

Rezultati: saradnja sa partnerima u BiH

- **BiH Federalni Institut za javno zdravstvo**
 - Posjeta
 - Predavanje
- **Meda d.o.o**
 - Predavanja
- **BiH Federalni Agromediteranski institut Mostar**
 - posjeta
- **BiH Agencija za kvalitet BATA**
 - Posjeta
 - Predavanje
- **BiH Federalni institut za poljoprivredu**
 - posjeta

Studenti

- 8 polaznika
- MA teze: dvije u saradnji sa drugim institucijama
- Sastanci – dobra komunikacija
- Evaluacija svakog modula i nastavnika

Poruke - Principi ERHE i razvoj društva

- Univerzitet – odgovor na potrebe društva
- Istraživanje – osnov za razvoj društva
- Kvalitet – najbolji način korištenja raspoloživih resursa
- Mobilnost – najbolji način razmjene iskustava