



Univerza v Mariboru

Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede

ZNANJE IN TRADICIJA



Študijski program 2. stopnje
VARNOST HRANE
V PREHRAMBENI VERIGI



ZAKAJ ŠTUDIRATI NA NAŠI FAKULTETI?

Študent pridobi vso potrebno izobrazbo in praktične izkušnje, da se lahko vključuje v katero koli dejavnost s področja kmetijstva in proizvodnje zdrave in kakovostne hrane v skladu z načeli varovanja okolja. Prav tako pridobijo znanja za samostojno razvijanje in reševanje najzahtevnejših problemov na področju kmetijstva, ki vodijo k iskanju novih rešitev v strokovni in znanstveni praksi.

Si želite nadgraditi že pridobljena znanja s področja varnosti hrane?

ŠTUDIJSKI PROGRAM

Študijski program je zasnovan interdisciplinarno in mednarodno v evropskem in svetovnem merilu. Je edini tovrstni program v Sloveniji in hkrati eden maloštevilnih tovrstnih v Evropi.

Sodobne poti pridelave in distribucije prehrane po konceptu od vil do vilic zahtevajo celovito poznavanje področij, ki niso izključno tehnične narave. Potrebna so znanja iz kmetijskih, živilskih in biotehniških ved, nadgrajena s specifičnimi vsebinami iz komunikacije, monitoringa, legislacije in medicine.

Študijski program bo omogočil diplomantom razviti spretnosti in pridobiti kompetence za delovanje v sektorju pridelave in predelave hrane, na področju javnega zdravstva in izobraževanja ter komunikacije z javnostmi.



TEMELJNI CILJI PROGRAMA

Pridobljena znanja bodo omogočala diplomantu razumeti, analizirati, spremljati in preprečevati nihanja v kakovosti in varnosti surovin ter živil. Diplomanti bodo znali prepoznati potencialna tveganja za potrošnika, pridelovalca oz. predelovalca, ki jih najdemo v novih načinih pridelave hrane, produkcijskih tehnologijah, procesiranju in uživanju hrane.

Temeljni cilj izobraževanja je tako strokovnjak, ki zna na kateri koli stopnji proizvodnje hrane zagotoviti prepoznavanje tveganj in ustrezne ukrepe za zagotavljanje varne in kakovostne hrane za končnega potrošnika, v skladu z normativi, pravilniki in pravom. Na področju varnosti hrane je sposoben suvereno in konkurenčno nastopati na domačih in mednarodnih trgih dela.

ZAPOSLOTVENE MOŽNOSTI

S zaključenim študijskim programom bodo diplomanti pridobili široke kompetence v poznavanju prehranske verige. Delovna mesta se najdejo od primarne proizvodnje v kmetijstvu, do živilske industrije in javnih institucij kot:

- upravljavski kader (management)
- svetovalec za pridelovalce, predelovalce, hotelske in turistične verige in komplekse, ministrstva, šole in druge institucije ali potrošnike na področju
- razvojniki, vpeljava sistemov HACCP in standardov v podjetja in zagotavljanje varnosti in kakovosti izdelkov
- inšpektor; uvoz, izvoz, nadzor hrane
- dietetik, načrtovanje prehrane v institucijah in ureditev dobavnih verig

Ime študijskega programa	VARNOST HRANE V PREHRAMBENI VERIGI (MAG)
Vpisni pogoji	▪ zaključen študijski program prve stopnje v obsegu najmanj 180 ECTS s področja kmetijstva, s strokovnega področja naravoslovja, biotehnike, zdravstva, hotelirstva, kemijskega inženirstva, okoljevarstva in živilske tehnologije. ▪ zaključen študijski program 1. stopnje iz drugih področij v obsegu najmanj 180 ECTS ter opravljene predpisane dodatne študijske obveznosti.
Trajanje programa	2 leti (4 študijske semestre)
Pridobljeni strokovni naslov	Magister(ica) varne prehrane
Dodatne informacije	Referat za študentske zadeve Tel.: 02 320 90 19 elektronski naslov: referat.fkbv@um.si www.fkbv.um.si





Univerza v Mariboru

Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede

Pivola 10, 2311 Hoče

Tel: 02 320 90 00

fkbv@um.si

www.fkbv.um.si