



*Sveučilište Josipa
Jurja Strossmayera
u Osijeku*

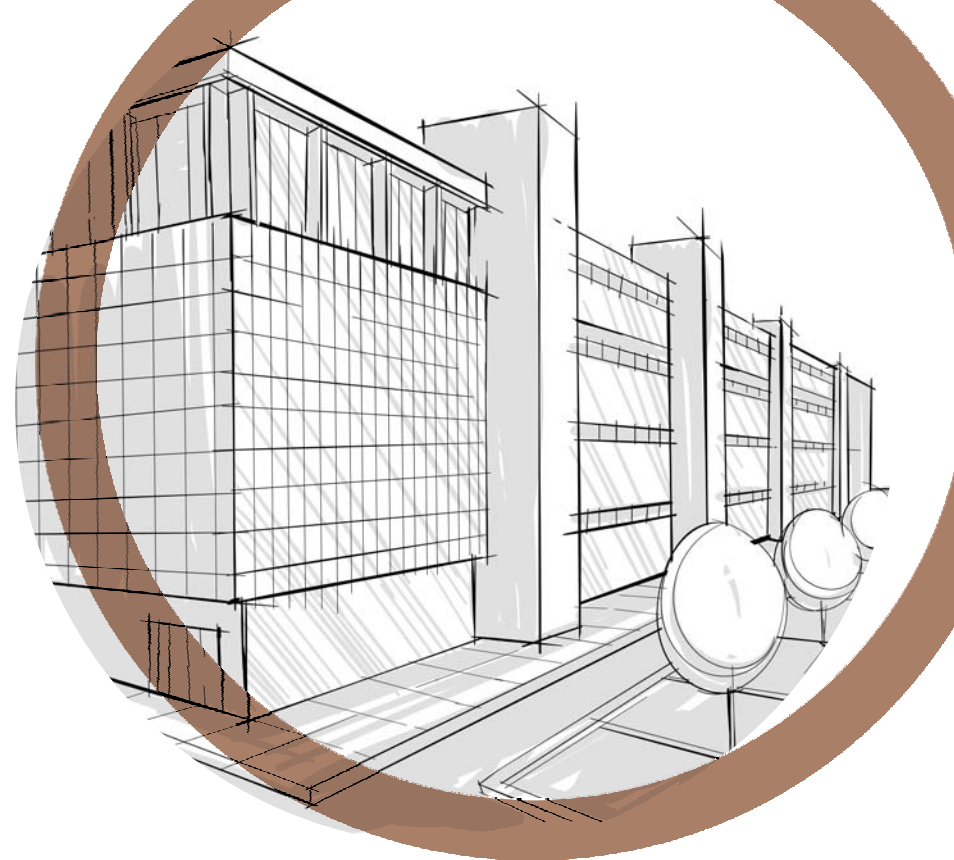
Prehrambeno - tehnološki fakultet Osijek



PTF
OS

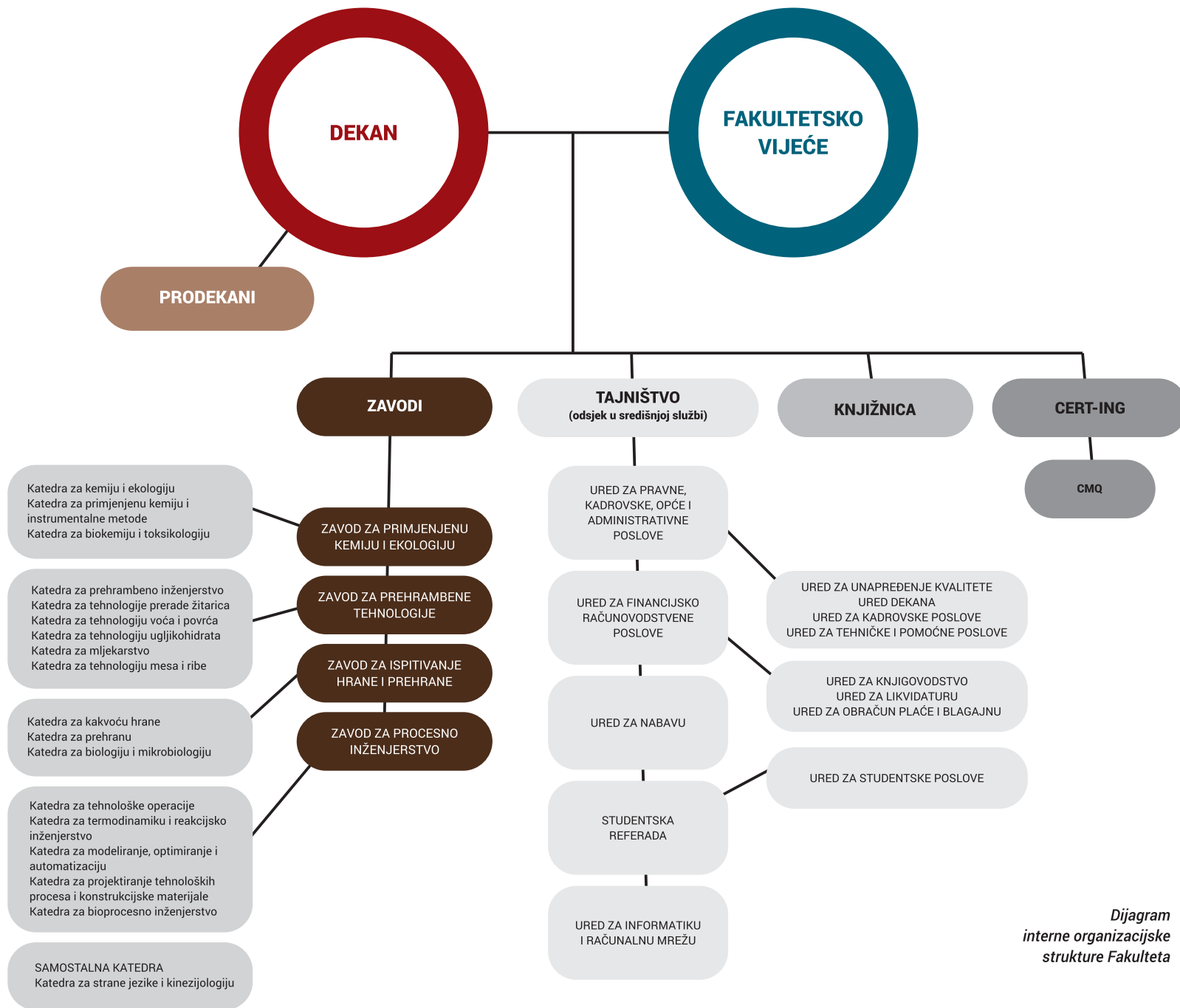
Misija

Misija Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku je sustavno razvijanje i širenje nacionalno i međunarodno prepoznate izvrsnosti u obrazovanju i istraživanju u području biotehničkih, tehničkih i prirodnih znanosti te prijenosu i primjeni znanja na korist i prosperitet svih dijelova društva. Fakultet osigurava mobilnost studenata i nastavnika, racionalno korištenje ljudskih i materijalnih resursa, nadzor i stalno poboljšanje kvalitete, konkurentnosti i međunarodne kompetitivnosti nastavnog i znanstvenog rada. U realizaciji ove misije Fakultet sustavno provodi razvojnu strategiju temeljenu na izvrsnosti u znanstveno-nastavnoj i stručnoj djelatnosti.



Vizija

Vizija Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku je biti elitna znanstvena i nastavna institucija Hrvatske, usmjerena na provedbu međunarodno prepoznatljivih znanstvenih, razvojnih i stručnih istraživanja iz područja biotehničkih, tehničkih i prirodnih znanosti, usklađenih s onima u Europskom visokoobrazovnom prostoru (European Higher Education Area – EHEA) i Europskom istraživačkom prostoru (European Research Area – ERA). Fakultet će nastaviti obrazovati međunarodno priznate kvalitetne i kompetentne stručnjake, provoditi međunarodno prepoznata znanstvena i stručna istraživanja te pružati snažnu potporu razvoju gospodarstva. Fakultet će kroz provođenje politike kvalitete i nadalje raditi na svojoj prepoznatljivosti i etabliranju kao poželjna visokoobrazovna institucija, te pouzdan partner gospodarstvu, domaćim i inozemnim znanstvenim i obrazovnim institucijama te studentima. U cilju provedbe navedenog, Fakultet će surađivati s akademskim i gospodarskim partnerima u zemlji i inozemstvu te osigurati stalni nadzor i rast kvalitete, konkurentnosti i međunarodne kompetitivnosti nastavnog, znanstvenog i stručnog rada.



*Dijagram
interne organizacijske
strukture Fakulteta*





PTFOS jučer, danas, sutra

Akadske 1970./1971. godine ustrojen je studij Prehrambene tehnologije u sklopu Poljoprivredno-prehrambeno tehnološkog fakulteta Osijek s ciljem osiguranja kadra za prehrambenu industriju regije, a 1976. godine osnovan je Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek (PTFOS) i od tada samostalno djeluje.

Danas je Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek moderno visoko učilište s bogatim znanstvenim i stručnim radom te osam različitih sveučilišnih studija. Studijski programi usklađeni su s programima srodnih studija u Europi. Koncept cjeloživotnog učenja se provodi kroz različite programe, koji zajedno s programima formalnog obrazovanja čine obrazovanje usklađeno s Bolonjskim procesom. Fakultet u svojim redovima ima zaposlenike koji su članovi najviših državnih tijela, znanstvenih i stručnih organizacija i institucija. Zaposlenici Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek dobitnici su brojnih domaćih i međunarodnih nagrada. Sva postignuća i uspjesi studenata i zaposlenika Fakulteta rezultat su kontinuiranog rada na poboljšanju uvjeta studiranja i unaprjeđenju kvalitete nastavnog, znanstvenog i stručnog rada na Fakultetu.

Sve aktivnosti Fakulteta odvijaju se na tri lokacije u osječkoj Tvrđi, staroj jezgri grada Osijeka koja je zaštićeni spomenik kulture te podliježe posebnim propisima koji se tiču očuvanja i zaštite kulturnih dobara (Franje Kuhača 18 i 20 te Trg Svetog Trojstva 3).

Preko 2000 studenata završilo je neki od studijskih programa Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, što ukazuje na dugu tradiciju u obrazovanju vrhunskih kadrova te veliki doprinos znanosti i struci, te zajedno sa 106 sadašnja zaposlenika i oko 800 studenata Fakulteta čine jednu veliku i složnu obitelj osječke škole prehrambene tehnologije, koja je svojim angažmanom u struci doprinijela da naša prehrambena industrija uspješno drži korak s onom u Europi.

Aktivnosti na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek u nadolazećem vremenu bit će usmjerene na učvršćivanje pozicije jedne od vodećih nastavnih i znanstvenih institucija ovoga dijela Hrvatske i šire regije, usmjerene na provedbu međunarodno prepoznatih znanstvenih, razvojnih i stručnih istraživanja iz područja biotehničkih, tehničkih i prirodnih znanosti. Fakultet će i dalje obrazovati međunarodno priznate stručnjake i biti pouzdan partner gospodarstvu, domaćim i inozemnim znanstvenim i obrazovnim institucijama te studentima. Posebna pozornost u vremenu koje dolazi bit će posvećena praćenju potreba tržišta rada te sukladno tome i uvođenju novih studijskih programa, prije svega interdisciplinarnih, u suradnji s drugim sastavnicama Sveučilišta, kao i kraćih oblika edukacija u okviru koncepta cjeloživotnog učenja.

prof.dr.sc. Jurislaw Babić



Studiji

Od akademske godine 2005./2006. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek prilagodio je strukturu formalnog visokoškolskog obrazovanja koje provodi načelima Bolonjskog procesa. Studijski programi organizirani su prema konceptu „3 + 2“, odnosno tri godine preddiplomskog studija, nakon čega slijede dvije godine diplomskog studija. Na Fakultetu se izvode jedan preddiplomski studij te tri diplomska studija.

Nakon stjecanja diplome, Fakultet nudi mogućnost nastavka obrazovanja u sklopu jednog sveučilišnog poslijediplomskog studija i triju poslijediplomskih specijalističkih studija.

Ovakva organizacija sveučilišnih studija omogućava optimalno visoko školsko obrazovanje u području biotehničkih znanosti, poljima prehrambena tehnologija i nutricionizam, a utemeljena je na:

- dugogodišnjem iskustvu Fakulteta u izvođenju studijskih programa iz navedenog područja,
- kadrovskim i prostornim kapacitetima,
- omogućavanju vertikalne mobilnosti studenata svih razina studija u nacionalnom i međunarodnom prostoru visokog obrazovanja, te
- potrebama tržišta rada.

Nastava svih studija koji se izvode na fakultetu organizirana je i izvodi se sukladno sadržaju i programu nastavnog predmeta u obliku predavanja, seminara i vježbi, koje se izvode kao laboratorijske, auditorne i/ili industrijske (terenske) vježbe. Osim klasičnog predavanja, nastavnici se koriste i drugim metodama poučavanja koje su usmjerene poticanju studenata na aktivno sudjelovanje u nastavi, kao što su timski rad, te samostalnost i kreativnost, što svakako ovisi o sadržaju i prirodi predmeta te broju studenata u grupama. Studenti samostalno ili u grupi rješavaju različite zadatke te izrađuju seminarske radove i održavaju prezentacije svojih radova pred kolegama. Praktična se nastava provodi i kroz industrijske (terenske) vježbe, odnosno organizirani posjet industrijskim pogonima s kojima Fakultet ima dugogodišnju suradnju. Cilj takvog oblika nastave upoznavanje je studenata s uređajima, jediničnim procesima i tehnološkim procesima proizvodnje pojedinih proizvoda te načinom rada, problemima i rješenjima u industrijskoj praksi.



poslijediplomski
sveučilišni studij
**PREHRAMBENA
TEHNOLOGIJA
I NUTRICIONIZAM**
3 godine, 180 ECTS
doktor/ica znanosti
(*dr. sc.*)

poslijediplomski
specijalistički studij
**SIGURNOST I
KVALITETA HRANE**
1 godina, 60 ECTS
sveučilišni/naspecijalist/ica
sigurnosti i kvalitete hrane
(*univ. spec. techn. aliment.*)

poslijediplomski
specijalistički studij
**TEHNOLOGIJE
TRADICIONALNIH
MESNIH PROIZVODA**
1 godina, 60 ECTS
sveučilišni/na specijalist/ica
za tehnologije tradicionalnih
mesnih proizvoda
(*univ. spec. techn. aliment.*)

poslijediplomski
specijalistički studij
NUTRICIONIZAM
1 godina, 60 ECTS
sveučilišni/na specijalist/ica
nutricionizma
(*univ. spec. nutr.*)

diplomski studij
PREHRAMBENO INŽENJERSTVO
2 godine, 120 ECTS bodova
magistar/ra inženjer/ka
prehrambenog inženjerstva
(*mag. ing. techn. aliment.*)

diplomski studij
PROCESNO INŽENJERSTVO
2 godine, 120 ECTS bodova
magistar/ra inženjer/ka
procesnog inženjerstva
(*mag. ing. proc.*)

diplomski studij
ZNANOST O HRANI I NUTRICIONIZAM
2 godine, 120 ECTS bodova
magistar/ra nutricionizma
i znanosti o hrani
(*mag. nutr.*)

pred diplomski studij
PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA
3 godine, 180 ECTS bodova
sveučilišni/na prvostupnik/ca
(*baccalaureus/baccalaurea*)
inženjer/ka prehrambene tehnologije
(*univ. bacc. ing. techn. aliment.*)

Obrazovna vertikala
u ponudi PTFOS-a





Sveučilišni preddiplomski studij Prehrambena tehnologija

Studij traje šest semestara (tri godine), tijekom kojih studenti stječu minimalno 180 ECTS bodova te znanja koja im omogućuju nastavak visokog obrazovanja na diplomskim studijima, kao i dovoljno stručnih znanja i vještina koje ih čine spremnima za tržište rada na poslovima vođenja procesa u različitim industrijama, unapređenje kvalitete procesa i proizvoda, rad u laboratoriju i dr. Završetkom studija stječe se akademski naziv sveučilišni/na prvostupnik/ca (*baccalaureus/baccalaurea*) inženjer/ka prehrambene tehnologije (*univ. bacc. techn. aliment.*).

Sveučilišni diplomski studiji

Diplomski sveučilišni studiji traju četiri semestra (dvije godine) tijekom kojih studenti stječu minimalno 120 ECTS bodova i akademski naziv magistar/ra ili magistar/ra s naznakom struke. Završetkom preddiplomskog i diplomskog studija stječu se kvalifikacija i kompetencije za obavljanje poslova najveće složenosti koje se traže na tržištu rada, kao i preduvjeti za upis na poslijediplomske studije.

Sveučilišni diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo

Obrazuje magistre inženjere/ke prehrambenog inženjerstva (*mag. ing. techn. aliment.*) s dovoljno općih i stručnih znanja iz temeljnih prirodnih znanosti te iz kemije hrane, mikrobiologije, procesnog inženjerstva, prehrambenog inženjerstva, prehrambenih tehnologija, znanosti o hrani i prehrani te drugih disciplina, koja im omogućuju bavljenje problematikom vezanom za proizvodnju hrane, vođenje tehnoloških procesa u prehrambenoj industriji, unapređenje postojećih procesa i tehnologija, odnosno uvođenje novih te projektiranje industrijskih pogona. Pored navedenog, magistri inženjeri osposobljeni su i za rad na unapređenju postojećih i razvoju novih prehrambenih proizvoda te osiguranju i nadzoru kakvoće. Također, kvalificirani su i za rad u znanstvenim institucijama (fakulteti, instituti) na poslovima razvoja i istraživanja, kao i u školama gdje mogu predavati određene stručne predmete.



Sveučilišni diplomski studij Procesno inženjerstvo

Završetkom diplomskog studija Procesno inženjerstvo stječe se akademski naziv magistar/ra inženjer/ka procesnog inženjerstva (*mag. ing. proc.*). Pored općih znanja, stječu se stručna znanja iz područja projektiranja, modeliranja i simuliranja procesa, ekološkog inženjerstva, bioprocenog inženjerstva i srodnih disciplina, stručna i znanstvena osposobljenost za vođenje tehnoloških procesa u kemijskoj, prehrambenoj i ostalim industrijama te za unapređenje postojećih ili uvođenje novih procesa i tehnologija. Osim toga, dobivaju se potrebna znanja iz područja optimiranja tehnoloških procesa u procesnoj i prehrambenoj industriji.

Sveučilišni diplomski studij Znanost o hrani i nutricionizam

Program obrazuje i osposobljava magistre nutricionizma i znanosti o hrani (*mag. nutr.*) za rad u prehrambenoj industriji na poslovima vezanim uz sigurnost i kvalitetu hrane, u istraživanju i razvoju, u institucijama za kontrolu ili u državnoj upravi. Ovaj profil zanimanja omogućava i rad na planiranju i organizaciji prehrane te pripreme hrane u ugostiteljstvu, bolnicama, vojsci itd., kao i rad u državnim ustanovama na poslovima edukacije i promocije zdravlja (bolnice, škole, mediji i sl.). Također, stečena znanja osiguravaju temelje za rad u savjetovalištim i centrima za pravilnu prehranu. Osnovna znanja iz prirodnih znanosti nadograđuju se specifičnim znanjima iz područja nutricionizma, mikrobiologije i analize hrane te zakonodavstva.



Poslijediplomski sveučilišni studij Prehrambena tehnologija i nutricionizam

Studij je organiziran u skladu s najnovijim znanstvenim spoznajama i na njima utemeljenim vještinama te je usporediv s programima u zemljama Europske unije. Program studija obuhvaća predmete koji omogućavaju stjecanje znanja i kompetencija o najnovijim dostignućima u prehrambenoj tehnologiji i nutricionizmu. Pored klasičnih, izravnih oblika nastave, studij se velikim dijelom oslanja na sustav vrednovanja i priznavanja ishoda učenja stečenih izvannastavnim oblicima učenja. Među ishodima učenja naglasak je na kompetencijama za stvaranje i vrednovanje novih znanja, te razvoju apstraktnih i kreativnih razmišljanja.

Interdisciplinarni studijski program osobitu važnost pridaje razvoju vještina koje su neophodne za uspješan interdisciplinarni znanstveno-istraživački rad te prenošenje znanja i vještina s ciljem poboljšanja kvalitete visokog obrazovanja, istraživačkih institucija, jačanja konkurentnosti industrije, bolje prilagodbe polaznika stalnim promjenama i složenim potrebama suvremenog radnog okruženja. Najvažnije prenosive vještine koje su integrirane u kurikulum studija su: timski rad, usmena komunikacija i prezentacija, rješavanje problema, organiziranje posla, upravljanje vremenom, poslovna osviještenost (razumijevanje tržišta i uvjeta za uspješno poslovanje tvrtke).

Ispunjenjem svih obveza i propisanih uvjeta te javnom obranom doktorske disertacije stječe se akademski stupanj doktor znanosti (*dr. sc.*).

Smjer Prehrambena tehnologija: doktor znanosti (*dr. sc.*) iz znanstvenog područja Biotehničkih znanosti znanstvenog polja Prehrambena tehnologija

Smjer Nutricionizam: doktor znanosti (*dr. sc.*) iz znanstvenog područja Biotehničkih znanosti, znanstvenog polja Nutricionizam.

Kako je vidljivo iz svega navedenog, završetkom studija kandidati stječu potrebna znanja i kompetencije za obavljanje složenih poslova u području prehrambene tehnologije i nutricionizma čime im se pruža velika mogućnost zapošljavanja kao i postdokorskog usavršavanja u različitim institucijama u zemlji i inozemstvu.

Trajanje studija je u pravilu 3 godine (6 semestara) za polaznike u punom radnom vremenu, odnosno do 5 godina za polaznike s dijelom radnog vremena a završetkom programa stječe se 180 ECTS bodova.

Poslijediplomski specijalistički studij Sigurnost i kvaliteta hrane

Ustrojen je kao dvosemestralni studij tijekom kojega se stječe minimalno 60 ECTS bodova i akademski stupanj sveučilišnog/ne specijalista/ce sigurnosti i kvalitete hrane (*univ. spec. techn. aliment.*).

Studij omogućuje usvajanje znanja vezanih za mikrobiologiju hrane, osiguranje i kontrolu kvalitete, higijenu i sanitaciju, toksikologiju, HACCP te najnovije spoznaje u tehnologiji prehrambenih proizvoda počevši od sirovina, preko proizvodnje i skladištenja, do distribucije i potrošnje. Sveučilišni specijalisti dobivaju kompetencije za rad u prehrambenoj i srodnim industrijama na poslovima vezanim za sigurnost i kvalitetu hrane, u zdravstvenim i drugim institucijama gdje je taj aspekt također prisutan te u cjelokupnom lancu proizvodnje i plasmana hrane. Također, stručnjaci ovog profila osposobljeni su za rad na poslovima istraživanja i razvoja u institucijama za kontrolu ili u državnoj upravi te na poslovima edukacije i promocije zdravlja (bolnice, škole, mediji i sl.).

Poslijediplomski specijalistički studij Tehnologije tradicionalnih mesnih proizvoda

Osmišljen je u suradnji s Hrvatskim veterinarskim institutom iz Zagreba i izvodi se kao jednogodišnji studijski program tijekom kojeg se stječe minimalno 60 ECTS bodova i akademski stupanj sveučilišni/na specijalist/ica za tehnologije tradicionalnih mesnih proizvoda (*univ. spec. techn. aliment.*). Koncipiran je na način da stručnjacima u proizvodnji i onima koji namjeravaju pokrenuti proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda približi najnovije spoznaje u cjelokupnom lancu proizvodnje tradicionalnih mesnih proizvoda, od uzgoja, pripreme sirovine, tehnologije proizvodnje, higijene u proizvodnji, veterinarsko-zdravstvenih uvjeta, do analize kvalitete gotovog proizvoda i marketinga. Također, poslijediplomandi se osposobljavaju za rad u mesnoj industriji i ugostiteljstvu te za pokretanje poduzetničkih projekata, kao što su obiteljska poljoprivredna gospodarstava (OPG), obrti ili trgovačka društava, koja se bave proizvodnjom tradicionalnih mesnih proizvoda, kao i za aktivno uključivanje u poslove istraživanja i razvoja.

Poslijediplomski specijalistički studij Nutricionizam

Ustrojen je kao jednogodišnji studijski program (min. 60 ECTS bodova), koji polaznicima daje znanja iz područja prehrane te ih osposobljava za samostalan rad na poslovima vezanim uz procjenu kvalitete prehrane i provođenje edukacija vezanih za održavanje zdravlja i sprječavanja bolesti. Završetkom studija stječe se akademski stupanj sveučilišnog/ne specijalista/ice nutricionizma (*univ. spec. nutr.*).

Znanstveno-istraživački rad

Osim rada u području visokoškolskog obrazovanja, znanstvenici i suradnici zaposleni na Fakultetu svoju znanstveno-istraživačku aktivnost obavljaju kroz rad na domaćim i međunarodnim znanstvenim projektima. Fakultet posjeduje laboratorije koji su opremljeni različitim suvremenim analitičkim i poluindustrijskim uređajima za provođenje nastavnog procesa i znanstveno-istraživačkog rada.

Znanstvena djelatnost zaposlenika Fakulteta očituje se:

- u realizaciji nekoliko projekata financirana iz EU Strukturnih fondova,
- provođenju Istraživačkih projekata financiranih od strane Hrvatske zaklade za znanost,
- u realizaciji manjih projekata poput Zaklade Adris,
- sudjelovanja i vođenju međunarodnih bilateralnih projekata, te
- sveučilišnih znanstvenih projekata.

Od 2015. godine Fakultet sudjeluje kao ustanova-partner u Znanstvenom centru izvrsnosti za Bioprospecting mora – BioProCro čiji je nositelj Institut Ruđer Bošković. Kvaliteta i kvantiteta znanstveno-istraživačkog rada na Fakultetu očituje se u brojnim znanstvenim radovima objavljenim u međunarodno priznatim časopisima indeksiranim u različitim bazama podataka (Web of Science Core Collection, Current Contents Connect, CAB Abstract, Food Science and Technology Abstract i dr.) i prezentiranim na međunarodnim konferencijama. Broj znanstvenih radova u koautorstvu sa inozemnim znanstvenicima je u konstantnom porastu.

Također, znanstvenici Fakulteta dobitnici su brojnih nagrada, između ostaloga i:

- državna nagrada za znanost Hrvatskog sabora za životno djelo,
- godišnja nagrada za znanost Hrvatskog sabora za značajno znanstveno dostignuće te popularizaciju i promidžbu znanosti,
- nagrada Akademije tehničkih znanosti Hrvatske „Rikard Podhorsky“ i „Vera Johanides“,
- državna godišnja nagrada za znanost Hrvatskog sabora za mlade znanstvenike,
- *Danubius Young Scientist Award* - godišnja nagrada Saveznog ministarstva znanosti, istraživanja i ekonomije Republike Austrije i Instituta za dunavsku regiju i središnju Europu (2011., 2015.),
- godišnja nagrada za znanost od Osječko-Baranjske županije,
- Pečat grada Osijeka za osobit doprinos znanstveno-istraživačkoj i nastavnoj djelatnosti, te mnoge druge nagrade.

Fakultet neprekidno radi na povezivanju i suradnji istraživačkih skupina unutar Fakulteta, te na provođenju međuinstitucionalnih (kolaborativnih) i interdisciplinarnih istraživanja.

Ciljevi koji se žele postići međunarodnom suradnjom Fakulteta su:

- povezivanje s partnerskim ustanovama u svijetu,
- sudjelovanje u međunarodnim programima i projektima,
- organizacija zajedničkih znanstvenih skupova, radionica, seminara, predavanja i sl.,
- prijenos dobre nastavne i znanstveno-istraživačke prakse i metoda istraživanja,
- poticanje mobilnosti nastavnika, asistenata, i postdoktoranada.

Znanstvena istraživanja na Fakultetu te mobilnost nastavnog osoblja pridonose postizanju nacionalne i međunarodne izvrsnosti u istraživanju u području biotehničkih, tehničkih i prirodnih znanosti te prijenosu i primjeni znanja na korist i prosperitet svih dijelova društva.



Stručni rad i suradnja

Na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu postoji kontinuitet provedbe stručnih i razvojnih projekata koji su rezultirali unaprjeđenjem novih tehnologija u prehrambenoj industriji te unaprjeđenjem kakvoće već postojećih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Nove znanstvene spoznaje prenose se na industriju što ima pozitivan utjecaj na domaću privredu.

Stručna djelatnost zaposlenika Fakulteta očituje se:

- u realizaciji stručnih projekata,
- u odvijanju brojnih drugih aktivnosti kao što su organizacija stručnih skupova, sudjelovanje u radu stručnih društava, provedba stručnih tečajeva, davanje stručnih mišljenja, ekspertiza i dr.
- u provođenju 12 programa cjeloživotnog učenja,
- u potpisivanju brojnih sporazuma o poslovnoj suradnji s različitim gospodarskim subjektima i javnim ustanovama,
- u obavljanju uslužnih laboratorijskih analiza za gospodarske subjekte na samostalnim ustrojbenim jedinicama ili u pojedinim Laboratorijima Fakulteta.

Jedan od strateških ciljeva Fakulteta je unaprijediti suradnju s privatnim i javnim sektorom u cilju osiguravanja financijske dobiti izvan institucije i/ili sustava obrazovanja i znanosti, kao i razvijati projekte i istraživanja za koje je direktno zainteresiran taj sektor.

Osim ovih aktivnosti, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek surađuje s brojnim poduzećima u regiji Slavonije, ali i u cijeloj zemlji, u kojima studenti preddiplomskog studija svake godine odrađuju više od stotinu obveznih stručnih praksi. Od prošle godine, studenti diplomskih studija mogu se prijaviti na dobrovoljnu stručnu praksu te u različitim poduzećima usavršiti svoja znanja i vještine koje ih pripremaju za buduće zanimanje.

Cjeloživotno obrazovanje

Osim formalnog obrazovanja, PTFOS je od 2011. godine do danas pokrenuo i izvodi različite edukacijske programe u okviru koncepta cjeloživotnog učenja (12 programa), čime se u cjelini ostvaruju sve komponente Bolonjskog procesa. Uspješnom realizacijom tih edukacija PTFOS je dodatno ojačao svoju funkciju javne obrazovne i znanstvene ustanove te učvrstio odnose sa subjektima iz poslovnog okruženja.

Programi edukacije su:

- Program edukacije proizvođača sira na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG-ima),
- Edukacija proizvođača slavonskog kulena na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG),
- Kvaliteta voća i povrća, skladištenje, priprema za prodaju i preradu
- Industrijsko sušenje,
- Senzorska analiza u prehrambenoj industriji,
- Zdravlje iz tanjura,
- Uspostava sustava sigurnosti hrane u ugostiteljskim objektima i malim poduzećima,
- Suvremeni tehnološki postupci proizvodnje voćnih destilata,
- Program edukacije proizvođača slavonske kobasice na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima (OPG),
- Program testiranja, treninga i edukacije za senzorsku analizu meda,
- Tradicionalni i suvremeni postupci prerade ljekovitog bilja.



Časopisi i konferencije

Fakultet od 2009. godine publicira međunarodni znanstveno-stručni časopis *Croatian Journal of Food Science and Technology*. Časopis je namijenjen znanstvenicima, stručnjacima, studentima i široj društvenoj zajednici. U časopisu *Croatian Journal of Food Science and Technology* se objavljuju originalni znanstveni radovi, prethodna priopćenja, znanstvene bilješke, pregledni radovi, stručni radovi te izlaganja na znanstvenom skupu.

Također, Fakultet je suizdavač, zajedno s Farmaceutskim i Tehnološkim fakultetom Univerziteta u Tuzli, i međunarodnog znanstveno-stručnog časopisa za nutricionizam i dijetetiku *Hrana u zdravlju i bolesti*, koji se publicira od 2012. godine. Časopis je fokusiran na područje nutricionizma i dijetetike, odnosno utjecaju sastojaka hrane i prehrane na ljudski organizam.

Organizacija znanstvenih skupova vrlo bitan segment promocije znanosti i struke, kao i same institucije.

Fakultet je organizator ili suorganizator više međunarodnih i domaćih znanstvenih i stručnih skupova:

Brašno-Kruh

www.ptfos.unios.hr/brasno-kruh

Ružičkini dani

www.ptfos.unios.hr/ruzicka

Hranom do zdravlja

www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/index.php/hr/671-2

Voda za sve

www.ptfos.unios.hr/index.php/voda-za-sve

ISC Green

www.ptfos.unios.hr/isc_green

Dan mladih istraživača

<https://istrazivaci-os.com.hr>



Popularizacija znanosti

Fakultet svake godine sudjeluje u organiziranju različitih događanja (predavanja, tribina i radionica) u sklopu Festivala znanosti, organizira Noć znanosti te Školu kemije. Da je Fakultet atraktivan i da pruža zanimljivo osmišljene teme radionica i predavanja svjedoči i brojka od preko 1000 posjetitelja svih dobnih uzrasta koji svake godine zakorače na Fakultet u vrijeme spomenutih događanja. Cilj navedenih aktivnosti je približiti znanost javnosti, odnosno informirati javnost o aktivnostima i rezultatima u području znanosti, poboljšati javnu percepciju znanstvenika te motivirati mlade ljudi za istraživanje i stjecanje novih znanja. Studenti, asistenti i nastavnici Fakulteta su izrazito aktivni u aktivnostima promidžbe znanosti.

Studenti

Unatoč silnim obvezama u predavaonicama i laboratorijskim prostorijama studenti PTFOS-a već tradicionalno, uspijevaju ostaviti utiska i na ostalim domenama: znanstvenoj, humanitarnoj, sportskoj, socijalnoj, pa i zabavlačkoj; jer na kraju to je ono što studente međusobno spaja i zbližava. Sve se, naravno, odvija posredničkom ulogom predstavnika svih studenata koju održava Studentski zbor našega Fakulteta, vršeći tako sponu između studenata i Fakulteta.

Svakako prva stvar za spomenuti od aktivnosti studenata PTFOS-a, uzevši u obzir mogućnosti i fond prosječnog studenta, jest činjenica da PTFOS-ovci kada su humanitarne uloge u pitanju ne biraju ni vrijeme ni mjesto, a odaziv srčanih studenata na ovakve tople ljudske geste je ogroman. Djeluju preko udruga iz humanitarne sfere, ali i samostalno, skupljaju hranu ili odjeću potrebitima, novac za socijalno ugrožene obitelji, kao i organizirane osobne posjete dječjem domu Klasje.

U okviru Fakulteta, a od strane Zbora organizira se svake godine i tzv. Roštiljada, koja ujedno obilježava i dan PTFOS, a sve uz veliko druženje i odaziv svih generacija PTFOS-ovaca, pa čak i onih odavno završenih, kao i zaposlenika Fakulteta. Također, svake godine, a u organizaciji jednoga od srodnih fakulteta učesnika s područja Hrvatske, unutar područja Lijepa Naše, odvija se i Tehnologijada, znanstveno-sportsko događanje u trajanju od jednoga tjedna. Fakultet je od samoga početka jedan od sudionika, a tradicija Tehnologijade proteže se već u dvadeset godina rada. Naši se studenti redovito vraćaju s osvojenim medaljama, bilo iz odbojke, košarke, nogometa i slično. Studenti PTFOS-a redovito sudjeluju i na Festivalu znanosti te Noći znanosti.

Studenti su uključeni u rad Fakultetskog vijeća, Stegovnog suda za studente, Povjerenstva za praćenje i osiguravanje kvalitete visokog obrazovanja na PTFOS-u, Povjerenstva za dodjelu nagrada i priznanja, Povjerenstva za dizajn i održavanje mrežnog sjedišta Fakulteta, Povjerenstva za promidžbu PTFOS-a, Etičkog povjerenstva PTFOS-a, i Etičkog povjerenstva za znanstvenoistraživački rad. Studenti sudjeluju u svim raspravama, predlažu točke dnevnog reda i ravnopravno glasaju za predložene zaključke u navedenim povjerenstvima.





Zavod za prehrambene tehnologije

www.ptfos.unios.hr/index.php/zavod-za-prehrambene-tehnologije

Istraživanja

- koncentriranje membranskim procesima,
- utjecaj procesiranja na kemijski sastav i kakvoću proizvoda na bazi voća i uljarica,
- proizvodnja vina te proizvodnja i stabilizaciju hladno prešanog ulja različitih uljarica,
- kvaliteta proizvoda na bazi voća i povrća, te mogućnost njenog poboljšanja primjenom različitih dodataka,
- kemijske i biokemijske promjene tijekom skladištenja pšenice i proizvodnje brašna,
- razvoj i unaprjeđenje proizvodnje pekarskih, tjesteničarskih i keksarskih proizvoda,
- praćenje utjecaja različitih aditiva i zamrzavanja na kvalitetu i trajnost pekarskih proizvoda,
- ugljikohidrati, struktura i svojstva,
- modifikacija ugljikohidrata primjenom enzimskih, kemijskih i fizikalnih postupaka,
- kvaliteta, stabilnost i razvoj novih konditorskih proizvoda; primjena nusproizvoda prehrambene industrije u proizvodnji novih ekstrudiranih proizvoda,
- primjena imobiliziranih kvasaca u proizvodnji alkoholnih pića,
- razvitak mjernih metoda za određivanje termofizikalnih svojstava hrane,
- matematičko modeliranje nestacionarnih procesa u prehrambenoj tehnologiji,
- razvitak tehnologija tradicionalnih mesnih proizvoda,
- razvoj novih proizvoda i procesa u tehnologiji fermentiranih mliječnih proizvoda,
- senzorska i nutritivna svojstva novih tipova sireva, te uvođenje u proizvodnju novog tipa salamure s inovacijskom smjesom soli.



Članovi Zavoda

- akademkinja prof. dr. sc. Vlasta Piližota
 - prof. dr. sc. Drago Šubarić
 - prof. dr. sc. Jovica Hardi
- prof. dr. sc. Dragan Kovačević
 - prof. dr. sc. Jurislav Babić
- prof. dr. sc. Tihomir Moslavac
 - prof. dr. sc. Mirela Kopjar
 - prof. dr. sc. Vedran Slaćanac
 - prof. dr. sc. Borislav Miličević
 - prof. dr. sc. Nela Nedić Tiban
- prof. dr. sc. Daliborka Koceva Komlenić
 - izv. prof. dr. sc. Marko Jukić
 - izv. prof. dr. sc. Đurđica Aćkar
 - izv. prof. dr. sc. Anita Pichler
- izv. prof. dr. sc. Krešimir Mastanjević
 - doc. dr. sc. Mirela Lučan
 - doc. dr. sc. Antun Jozinović
 - doc. dr. sc. Ante Lončarić
 - Ivana Ivić, mag. ing., asistent
- Ana Domaćinović, dipl. ing., stručni suradnik
 - Ana Šušak, dipl. ing., stručni suradnik
 - Tera Mandić, tehnički suradnik
 - Daniela Paulik, tehnički suradnik



Zavod za primijenjenu kemiju i ekologiju

www.ptfos.unios.hr/index.php/zavod-za-primijenjenu-kemiju-i-ekologiju

Istraživanja

- sinteza potencijalno bioaktivnih tvari, sinteza upotrebom ekološki prihvatljivih metoda (mehanosinteza, eutektička otapala ili MW), izolacija i analiza bioaktivnih tvari iz hrane i biljnog materijala instrumentalnim tehnikama (visokodjelo-tvornom tekućinskom kromatografijom, različitim elektrokemijskim tehnikama, UV/Vis spektroskopskim tehnikama),
- monitoring površinskih i podzemnih voda, određivanje učinkovitosti procesa prerade vode za ljudsku potrošnju i procesa pročišćavanja otpadnih voda, određivanje fizikalno-kemijskih i mikrobioloških parametara kakvoće vode,
- analiza mikotoksina u hrani i krmivu te biološkim uzorcima, utjecaj nanočestica na mikotoksikogene plijesni koje najčešće kontaminiraju hranu, testiranje antifungalnog djelovanja, procjena izloženosti metalima i mikotoksinima analizom biomarkera,
- biokemijska analitika hrane (proteini, enzimi, endogeni fluoropori),
- interakcije bioaktivnih tvari i prehrambenih vlakana, istraživanje bioraspoloživosti bioaktivnih sekundarnih metabolita.



Članovi Zavoda

- prof. dr. sc. Tomislav Klavec
- izv. prof. dr. sc. Mirna Habuda-Stanić
- izv. prof. dr. sc. Lidija Jakobek Barron
 - izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec
 - izv. prof. dr. sc. Dajana Gašo-Sokač
 - izv. prof. dr. sc. Maja Molnar
 - doc. dr. sc. Valentina Bušić
- dr. sc. Tihomir Kovač, poslijedoktorand
- dr. sc. Marija Nujić, poslijedoktorand
- dr. sc. Ivana Tomac, poslijedoktorand
- Martina Jakovljević, mag. nutr., asistent
- Mario Komar, mag. edu. chem., asistent
 - Petra Matić, dipl. ing., asistent
- Andrej Bašić-Palković, tehnički suradnik
 - Ivanka Cindrić, tehnički suradnik
- Biljana Crevar, dipl. ing., tehnički suradnik
 - Bernarda Grabić, tehnički suradnik



Zavod za procesno inženjerstvo

www.ptfos.unios.hr/index.php/zavod-za-procesno-inenjerstvo

Istraživanja

- razvoj biotehnoloških metoda u proizvodnji hrane i pića,
- proizvodnja i analiza specijalnih tipova slada i piva,
- analiza kontaminanata žitarica koje se koriste u proizvodnji slada i istraživanje suzbijanja njihovog nastanka te produkcije mikotoksina,
- primjena enzima i mikrobnih starter kultura,
- proizvodnja i istraživanje enoloških i funkcionalnih svojstava vina i voćnih vina,
- ekološka proizvodnja i prerade hrane,
- ekstrakcija s: CO₂ u superkričnom stanju, vodom u subkričnom stanju, potpomognuta mikrovalovima, potpomognuta ultrazvukom, potpomognuta hladnom plazmom te eutekničnim otapalima,
- sušenje raspršivanjem, liofilizacija, u fluidizirajućem sloju te u tankom sloju,
- primjena lignoceluloznog otpada za proizvodnju industrijski važnih enzima i bioaktivnih tvari te kao adsorbensa za uklanjanje sintetskih bojila iz otpadnih voda,
- primjena gljiva u bioremedijaciji otpada i otpadnih voda,
- biološka obrada lignoceluloznog otpada u svrhu primjene u proizvodnji bioplina,
- proizvodnja biogoriva druge generacije (bioplin i biodizel) iz lignoceluloznog otpada,
- analiza koristi i troškova za procese proizvodnje biogoriva,
- biotransformacije u klasičnim reaktorskim sustavima i u mikroreaktorima,
- optimiranje i razvoj matematičkih modela procesa u prehrambenoj industriji,
- predviđanje fizikalno-kemijskih i organoleptičkih karakteristika nakon procesiranja i skladištenja sirovina i/ili prehrambenih proizvoda,
- razvoj i primjena kemometrijskih metoda i nedestruktivnih metoda analize (područje primjene zvuka i računalnog vida),
- razvoj sustava za mjerenje i upravljanje procesima temeljenih na otvorenim platformama (Arduino, RaspberryPi, ...) i njihova primjena u procesiranju hrane.



Članovi Zavoda

- prof. dr. sc. Mate Bilić
- prof. dr. sc. Vinko Krstanović
- prof. dr. sc. Damir Magdić
- prof. dr. sc. Srećko Tomas
- prof. dr. sc. Darko Velić
- izv. prof. dr. sc. Ana Bucić-Kojić
- izv. prof. dr. sc. Sandra Budžaki
- izv. prof. dr. sc. Stela Jokić
- izv. prof. dr. sc. Mirela Planinić
- izv. prof. dr. sc. Marina Tišma
- izv. prof. dr. sc. Natalija Velić
- doc. dr. sc. Frane Čačić Kenjerić
- doc. dr. sc. Jasmina Lukinac Čačić
- doc. dr. sc. Kristina Mastanjević
- Gordana Šelo, mag. ing. proc., asistent
- Marta Ostojčić, mag. ing. proc., asistent
- Davor Varga, tehnički suradnik



Zavod za ispitivanje hrane i prehrane

www.ptfos.unios.hr/index.php/zavod-za-ispitivanje-hrane-i-prehrane

Istraživanja

- procjena kakvoće prehrane ciljnih skupina i razvoj odgovarajućih instrumenata,
- izvori hranjivih tvari i biološki važnih komponenata te utjecaj funkcionalnih sastojaka prisutnih u hrani na organizam,
- analiza kvalitete i sigurnosti hrane primjenom instrumentalnih i senzorskih metoda,
- dokazivanje botaničkog i zemljopisnog podrijetla meda sa različitih aspekata, kvaliteta matične mliječi, senzorska svojstva i prihvatljivost različitih formulacija proizvoda,
- istraživanje odgovora biljke na abiotičke i biotičke stresove,
- primjena mikroorganizama u ekologiji i ekološkoj poljoprivredi te razgradnji onečišćujućih tvari,
- primjena prirodnih i modificiranih spojeva u antimikrobnoj zaštiti namirnica te interakcija probiotičkih bakterija i patogena.



Članovi Zavoda

- prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić
- prof. dr. sc. Antonija Perl Pirički
 - prof. dr. sc. Ljiljana Primorac
- izv. prof. dr. sc. Hrvoje Pavlović
 - izv. prof. dr. sc. Ines Banjari
- doc. dr. sc. Lidija Dujmović
 - doc. dr. sc. Ivana Flanjak
 - doc. dr. sc. Tihana Marček
- Blanka Bilić Rajs, mag. ing., asistent
 - Maja Ižaković, mag. ing., asistent
- Dijana Podravac, mag. nutr., asistent
 - Lidija Šoher, mag. nutr., asistent
- Milica Cvijetić Stokanović, dipl. ing., stručni suradnik
 - Ana Škorvaga, tehnički suradnik



Zaposlenici

- doc. dr. sc. Antonija Šarić
- mr. sc. Lahorka Budić, predavač

Samostalna katedra za strane jezike i kineziologiju

www.ptfos.unios.hr/index.php/samostalne-katedre

Područje podučavanja i istraživanja

Učenje stranih jezika u funkciji struke omogućava mobilnost studenata i njihovo uključivanje u procese učenja u inozemstvu, permanentnu edukaciju čitanjem i proučavanjem stručne literature, pohađanje seminara i konferencija te upoznavanje i suradnju sa studentima i znanstvenicima na međunarodnoj razini. Studenti se osposobljavaju za sljedeće vještine:

- rad na jednostavnim i kompleksnim tekstovima s posebnim naglaskom na leksik iz područja prehrambene tehnologije,
- istraživanje znanstvenog diskursa u potrazi za određenim informacijama,
- razumijevanje globalnog i detaljnog čitanja,
- prezentacije obrađenih tema i njihovo proširivanje dodatnim istraživanjem,
- pisanje sažetaka; kohezija i koherencija teksta,
- integracija ekstralingvističkih i lingvističkih znanja te razumijevanje rečenica i teksta u cjelini,
- vježbanje gramatičkih struktura s naglaskom na korištenje pasiva, upravnog i neupravnog govora, postavljanje pitanja, gerund te kondicionalnih rečenica.

Osim podučavanja jezika struke, naša katedra bavi se lekturom i prevodnjem znanstvenih radova, stručne literature i ostalih dokumenata važnih za provođenje misije i vizije našeg fakulteta.

Alumni

UDRUGA TehnOS - UDRUGA BIVŠIH STUDENATA I PRIJATELJA PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKOG FAKULTETA OSIJEK

Rješenjem Ureda državne uprave u Osječko-baranjskoj županiji od 25. ožujka 2011. godine registrirana je Udruga bivših studenata i prijatelja Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek sa sjedištem u Osijeku, Franje Kuhača 20. Skraćeni naziv Udruge je TehnOS. Udruga je upisana u Registar udruga Republike Hrvatske.

Udruga je osnovana s ciljem očuvanja tradicije Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, promicanja ugleda Fakulteta i inženjerske struke, poboljšanja kvalitete studiranja, unaprjeđenja znanstvenog i stručnog rada, pružanja pomoći sadašnjim studentima u obavljanju stručne prakse i zapošljavanja, ali i pomaganja članovima Udruge ovisno o njihovim potrebama. Djelatnost Udruge je samostalno djelovanje u ostvarivanju postavljenih ciljeva uz učinkovitu suradnju s obrazovnim i znanstvenim institucijama, komorama, trgovačkim društvima te drugim tijelima i organizacijama koje su vezane uz prehrambenu tehnologiju, prehrambeno inženjerstvo, primijenjenu kemiju i ekologiju i/ili srodna područja.

U okviru aktivnosti Udruge TehnOS održava se niz različitih događanja: edukativnih predavanja, javnih tribina, radionica, realizacija projekata, prezentacija knjiga, stručnih putovanja i slično.





Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
Prehrambeno - tehnološki fakultet Osijek
F. Kuhača 20, pp 709
31 000 Osijek
Hrvatska

tel: +385 (0)31 224 300
fax: +385 (0)31 207 115
office@ptfos.hr



www.ptfos.unios.hr