

Đ. Ačkar*

Sveučilište Josipa Jurja
Strossmayera u Osijeku,
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Franje Kuhača 18, 31000 Osijek

Poslijediplomski specijalistički studij *Inovacije u proizvodnji hrane* na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek

Naziv studija: *Inovacije u proizvodnji hrane*

Nositelj studija: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Voditelj studija: Prof. dr. sc. Đurđica Ačkar

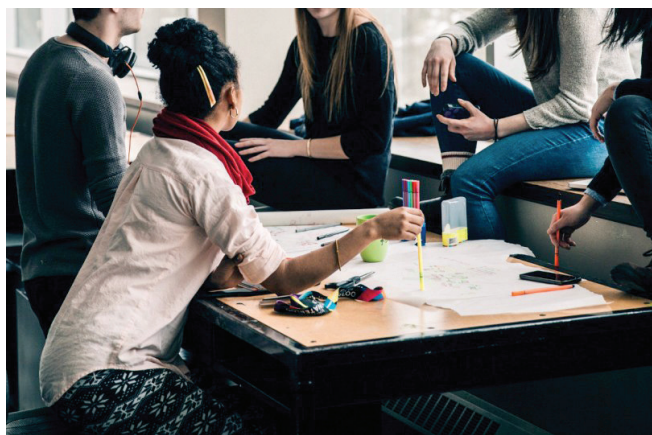
Trajanje studija: Nastava na studiju traje dva semestra (jedna akademska godina). Rok završetka studija je pet semestara.

Na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek ustrojen je novi specijalistički studij *Inovacije u proizvodnji hrane*, a raspisan je i natječaj za upis prve generacije studenata.

U Nacionalnoj razvojnoj strategiji RH do 2030. godine (NN 13/21) dana je vizija "Hrvatska je u 2030. godini konkurentna, inovativna i sigurna zemlja prepoznatljivog identiteta i kulture, zemlja očuvanih resursa, kvalitetnih životnih uvjeta i jednakih prilika za sve".

Međutim, iako je u Republici Hrvatskoj velik broj inovatora, inovacije rijetko zažive u realnom sektoru, pa je Hrvatska ove godine na ljestvici Svjetske organizacije za intelektualno vlasništvo (engl. *World Intellectual Property Organization*, WIPO) na 42. mjestu, daleko iza Češke (24.) i Slovenije (32.), a bolje od nas su i Slovačka (37.), Latvija (38.), Litva (39.), Poljska (40.) i Turska (41.). Problem je prepoznat i na državnoj razini još prilikom izrade dokumenta "Strategija poticanja inovacija Republike Hrvatske 2014. – 2020.", u kojem se ističe činjenica da značaj inovacija i inovativnosti nije dovoljno prepoznat u hrvatskom gospodarskom sektoru te da "razina inovativnosti hrvatskog gospodarstva i dalje značajno zaostaje za europskim prosjekom. (...) Prema rezultatima mjerenja inovacijske izvedbe Europske komisije, Republika Hrvatska se nalazi na 80. mjestu od 148 zemalja, (...) a inovacijske aktivnosti zauzimaju prilično marginalno mjesto."

Osim slabe inovacijske politike i malih izdvajanja za istraživanje i razvoj, kao jedan od nedostataka ističe se i potreba za obrazovanjem kadrova osposobljenih za proizvodnju novih proizvoda i usluga, anticipirajući okolišne promjene i veliku potrebu tržišta za inovacijama. Tek 2,3 % stanovništva u dobi od 25 do 64 godine sudjeluje u nekom obliku cjeloživotnog obrazovanja, što pokazuje da hrvatska radna snaga nije dobro pripremljena za prihvaćanje novih znanja i tehnologija. Svjetski ekonomski forum (engl. *World Economic Forum*) navodi da je Hrvatska 128. na ljestvici 141 zemlje u pogledu obučavanja radnika, 116. po kvaliteti



formalnog obrazovanja i 138. po primjeni kritičkog razmišljanja u edukaciji.

Sve to nagnalo je Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek da osmisli program poslijediplomskog specijalističkog studija za usavršavanje ponajprije inženjera prehrambene tehnologije, ali i ostalih stručnjaka uključenih u proces razvoja novih proizvoda i procesa u prehrambenoj industriji, više dodane vrijednosti. U novoj Nacionalnoj razvojnoj strategiji (NN 13/21) posebno je istaknuta potreba za ulaganjem poslovnog sektora u istraživanje i inovacije kao temelj "akumulacije kapitala u vidu znanja".

Kako bi se ustrojio što kvalitetniji program, u skladu s potrebama tržišta rada, u razvoj programa od samog početka i definiranja ishoda učenja programa uključena je naša najveća prehrambena tvrtka i lider inovacija u prehrambenom sektoru Podravka d. d. U izradu kurikuluma uključio se i Ekonomski fakultet Osijek.

Inovacijama u prehrambenoj industriji u sklopu programa pristupa se na inovativan i multidisciplinarni način a pokrivaju se teme razvoja proizvoda i to s nutritivnog, tehnološkog i ekonomskog/marketinškog aspekta, kao i zakonodavni okviri, inovativne tehnike procesiranja hrane, senzorske analize i ambalaža. Znanja iz područja prehrambene tehnologije nadopunjuju se istraživanjem tržišta i marketinškim strategijama, vještinama upravljanja timovima i projektima, kao i znanjima potrebnima za pokretanje poslovnog pothvata. Također, inovacije se razmatraju i s aspekta izazova digitalne revolucije i njezina utjecaja na ponašanje potrošača, kao i mogućnosti digitalnog marketinga.

Studenti se upoznaju i sa značajkama industrije 4.0, održivom proizvodnjom hrane i mogućnostima primjene optimiranja u razvoju i proizvodnji prehrambenih proizvoda, a sve je zaokruženo utjecajem inovacija na razvoj gospodarstva. Također, u suradnji s Državnim zavodom za intelektualno vlasništvo studentima će se

* Prof. dr. sc. Đurđica Ačkar, voditeljica studija *Inovacije u proizvodnji hrane*, e-pošta: dackar@ptfos.hr

PTFOS



Slika 1 – S lijeva na desno: Domagoj Matković (Podravka), prof. dr. sc. Đurđica Ačkar (PTFOS), prof. dr. sc. Jurislav Babić (dekan PTFOS-a), dr. sc. Jasmina Ranilović (Podravka), prof. dr. sc. Stela Jokić (PTFOS) i Tanja Cvetković (Podravka)

dati potrebna znanja za zaštitu intelektualnog vlasništva različitim oblicima zaštite.

Po završetku studija studenti će tako moći:

- sveobuhvatno procijeniti trendove u prehrambenoj i srodnim industrijama;
- raspraviti različite aspekte razvoja novog proizvoda u prehrambenoj industriji;
- kombinirati stečena znanja iz područja razvoja novog proizvoda, novih tehnika procesiranja hrane, industrije 4.0, održivog razvoja i intelektualnog vlasništva s marketinškim aspektima razvoja novog proizvoda i utjecajem inovacija na gospodarstvo;
- kritički prosuditi utjecaj digitalnog okruženja na ponašanje potrošača, a time i na inovacije u proizvodnji hrane;
- razumjeti značaj stvaranja organizacijske kulture za inovacije i potrebu za kontinuiranom promjenom;
- stvoriti novi proizvod uzimajući u obzir sve relevantne aspekte (kemijski, nutritivni, proizvodni, legislativa, potrošači, utjecaj na okoliš, ekonomski aspekti);
- poticati inovacijsku kulturu u organizaciji, stvoriti agilne timove, postavljati ciljeve;
- reformulirati postojeći proizvod i/ili prilagoditi proizvodni proces u skladu s postojećom legislativom, prehrambenim smjernicama, ekonomskim, ekološkim i etičkim aspektima;
- unaprijediti proizvodnju zamjenom klasičnih (tradicionalnih) postupaka primjenom novih tehnologija termičke i netermičke obrade hrane;

- primijeniti informacijske tehnologije (modeliranje, simuliranje i optimizacija, kibernetika, tehnologija oblaka) za potrebe unaprjeđenja poduzeća, postojećih procesa kao i razvoj novih tehnologija i procesa;
- organizirati rad tima u razvoju novog proizvoda;
- upravljati radom tima u razvoju novog proizvoda;
- prezentirati svoje ideje kolegama iz struke, marketinga, upravama društava, investitorima;
- kritički preispitati/procijeniti recentnu znanstvenu i stručnu literaturu;
- usavršavati stečena znanja i vještine prema potrebama radnog mjesta (cjeloživotno učenje).

Velik broj izbornih kolegija omogućava studentima profiliranje u različitim segmentima inovacija, ovisno o preferencijama i/ili potrebama radnog mjesta, u skladu s najnovijim trendovima i smjernicama.

Kvalitetu studijskog programa i potrebu njegova ustroja prepoznali su i Karolina d. o. o., Društvo kemičara i tehnologa Osijek i Veleučilište u Karlovcu, koji su dali potporu razvoju studija.

Detaljni opis studija dostupan je na mrežnoj stranici Prehrambeno-tehnološkog fakulteta, u rubrici Studijski programi (<http://www.ptfos.unios.hr/index.php/o-fakultetu/natjecaji/studiji/poslijediplomski-specijalisticki-studij-inovacije-u-proizvodnji-hrane>).