Sveučilište Sjever

Preddiplomski stručni studij Prehrambena tehnologija

ISVU šifra	Naziv predmeta	Status predmeta	Semestar
217745	Vođenje poslovanja u slastičarstvu	Izborni	5

Tip predmeta	Oblici nastave (ukupan broj sati u semestru)				Samostalni rad (sati)	ECTS
	P	S	V	E-učenje		
Stručni	30	15	0			5

Nastavnik	doc.dr.sc. Predrag Putnik
Suradnik	
Cilj predmeta	Cilj predmeta je • upoznati studente s osnovama poslovanja prehrambene tvrtke, zakonskim uvjetima za vođenje prehrambene tvrtke, • upoznati studenta s osnovnim principima uspješnog poslovanja te uspostavljanjem zakonski obveznih sustava vezanih uz osiguravanje plasiranja na tržište zdravstveno ispravne hrane. U okviru predmeta studenti će steći vještine potrebne za odabir i razvoj proizvoda te njegovog plasmana na tržište, kako bi osigurali uspješno poslovanje tvrtke. Usvojene vještine moći će upotrijebiti za osiguranje postupaka uspješnog poslovanja i plasiranja proizvoda na tržište.
Ishodi učenja	1. Navesti osnovna načela uspješnog poslovanja. 2. Definirati načela i strategiju kvalitete proizvoda. 3. Organizirati i upravljati sustavom osiguravanja kvalitete u prehrambenoj industriji. 4. Upravljati, voditi, kontrolirati i nadzirati procese proizvodnje hrane.
Uvjeti za upis predmeta (odslušan ili položen kolegij) te potrebna znanja i vještine	
Vrste izvođenja predmeta	Predavanja Seminar i radionice
Komentari	
Obveze studenata	Obavezno prisustvovanje na nastavi, seminarima i vježbama. Postići minimalno 60 % bodova na svakom parcijalnom ispitu te postići 60 % bodova ukupno.

Sadržaj predmeta

Nastavna cjelina	Oblici nastave (sati)			
	Predavanja	Seminari	Vježbe	E-učenje
Uspostava poslovanja tvrtke u proizvodnji hrane. Zadovoljenje svih zakonom predviđenih uvjeta. Razvoj proizvoda i plasiranje proizvoda na tržište. Osiguravanje zdravstvene ispravnosti prehrambenog proizvoda uz zadovoljenje svih principa dobre proizvođačke prakse.				

Obvezna literatura	1. Bilješke s predavanja i materijali na web stranici fakulteta i na merlin sustavu.
Dopunska literatura	1. Luning, P. A., Marcelis, W. J. (2009) Food quality management - Technological and managerial principles and practices, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, the Netherlands. 2. Havranek, J., Tudor Kalit, M. (2014) Sigurnost hrane od polja do stola. M.E.P. d.o.o., Zagreb.
Način provjere ishoda učenja	Pozitivna ocjena iz pismenog ispita i seminarskog rada prema sustavu bodovanja kako slijedi. Konačna ocjena: Za pozitivnu konačnu ocjenu potrebno je postići više od 60 % od maksimalnog ukupnog broja bodova. Od ukupnog broja bodova student dobiva ocjenu prema ostvarenom postotku rješavanja ispita kako slijedi: 0 – 60,00 % = nedovoljan (1) 60,01 – 70,00 % = dovoljan (2) 70,01 – 80,00 % = dobar (3) 80,01 – 90,00 % = vrlo dobar (4) 90,01 – 100 % = izvrstan (5)

Završni / Diplomski rad	Da