

## Специјалистичких студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Основна сврха специјалистичког студијског програма је остваривање образовних, стручних и истраживачких циљева и задатака у области производње и прераде хране. Такође, сврха студијског програма је школовање стручњака за директно укључивање у различите области прехранбене технологије (производња и прерада воћа и поврћа, млека, прерада меса, прерада рибе, добијање уља, производња вина, пива и јаких алкохолних пића, прерада жита и брашна, производња хлеба, пецива и тестенина, производња кондиторских производа и др.).

Основни правац свих активности усмерен је ка стицању функционалних знања и вештина за укључивање студената у конкретне процесе производње хране. Приоритети студијског програма су образовање кадрова који ће допринети обезбеђењу свих аспеката производње биолошки исправне хране, побољшању квалитета, економичности и безбедности прехранбених производа, старању да се очува животна средина за будуће генерације, поспешивању развоја одрживе производње хране и свеобухватној афирмацији прехранбене индустрије у развоју нашег друштва.

Специјалистички студијски програм Прехранбена технологија има три модула: Технологија биљних производа, Технологија анималних производа и Контрола квалитета прехранбених производа. Академски назив који се стиче је **Специјалиста струковни инжењер технологије**

**Табела 1.** Распоред предмета по семестрима за специјалистички студијски програм **ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

Р.бр	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Тип	Статус пред.	Часови активне наставе			Ос. час	ЕС ПБ
						П	В	Л		
1.	2PT I O 126	Хемија хране	I	СА	Об.	3	3	0		7
2.	2PT I O 136	Методе истраживачког рада	I	СА	Об.	3	3	0		7
3.	2PT I O 133	Управљање квалитетом у прехранбеној индустрији	I	СА	Об.	3	3	0		7
4.		Изборни предмет 1	I	*	Изб.	3	3	0		9
Укупно у првом семестру:						<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>		<b>30</b>
5.		Изборни предмет 2	II	*	Изб.	4	4	0		9
6.		Изборни предмет 3	II	*	Изб.	4	4	0		9
7.	2PT II O 192	Стручна пракса	II	СА	Об.	0	0	0	45	2
8.	2PT II O SR	Специјалистички рад	II	СА	Об.					10
Укупно у другом семестру:						<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>		<b>30</b>
Укупно часова активне наставе =						20	+ 20	+ 0		60
Укупно ЕСПБ бодова:										60

**Табела 2.** Листа изборних предмета за за модул **ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА-ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

Р.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	ЕСПБ
1.	2РТ I I 144	Ферментационе технологије <sup>1</sup>	I	9
2.	2РТ I I 150	Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа <sup>1</sup>	I	9
3.	2РТ I I 138	Примењени енглески језик <sup>1</sup>	I	9
4.	2РТ II I 140	Савремени поступци за конзервисање намирница <sup>2</sup>	II	9
5.	2РТ II I 141	Припрема и технологија вода <sup>2</sup>	II	9
6.	2РТ II I 155	Одабрана поглавља из технологије пекарства <sup>3</sup>	II	9
7.	2РТ II I 159	Контрола квалитета биљних производа <sup>3</sup>	II	9

**Табела 3.** Листа изборних предмета за модул **ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА-ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА**

Р.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	ЕСПБ
1.	2РТ I I 145	Одабрана поглавља из технологије млека <sup>1</sup>	I	9
2.	2РТ I I 149	Одабрана поглавља из технологије меса <sup>1</sup>	I	9
3.	2РТ I I 138	Примењени енглески језик <sup>1</sup>	I	9
4.	2РТ II I 140	Савремени поступци за конзервисање намирница <sup>2</sup>	II	9
5.	2РТ II I 141	Припрема и технологија вода <sup>2</sup>	II	9
6.	2РТ II I 157	Микробиолошке методе анализе хране <sup>3</sup>	II	9
7.	2РТ II I 158	Контрола квалитета анималних производа <sup>3</sup>	II	9

**Табела 4.** Листа изборних предмета за модул **ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА-КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА**

Р.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	ЕСПБ
1.	2РТ I I 134	Инструменталне методе у аналитици хране <sup>1</sup>	I	9
2.	2РТ I I 135	Виши курс микробиологије хране <sup>1</sup>	I	9
3.	2РТ I I 138	Примењени енглески језик <sup>1</sup>	I	9
4.	2РТ II I 156	Анализа хране <sup>2</sup>	II	9
5.	2РТ II I 141	Припрема и технологија вода <sup>2</sup>	II	9
6.	2РТ II I 157	Микробиолошке методе анализе хране <sup>2</sup>	II	9
7.	2РТ II I 158	Контрола квалитета анималних производа <sup>3</sup>	II	9
8.	2РТ II I 159	Контрола квалитета биљних производа <sup>3</sup>	II	9