



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ
МАСТЕР АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



СВРХА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

ОПИС

Студијски програм образује студенте за препознатљиве професије и занимања у области производње хране, модернизације прехранбених технологија, развоја нових производа намењених потрошачима са различитим потребама и контроле квалитета хране. Завршетком студија стичу се компетенције за вођење, надзор, контролу и управљање процесима, развој прехранбених производа и нових технолошких поступака, успостављање, имплементацију и одржавање система управљања квалитетом у прехранбеној индустрији, припрему законских прописа који регулишу квалитет сировина и производа, искоришћење споредних производа и заштиту околине.

Захваљујући студијском програму Прехранбено инжењерство континуирано су на тржишту рада доступни мастер инжењери за рад у малим, средњим и индустријским прехранбеним системима на позицијама процесног инжењера, технолога у развоју, руководиоца производње, руководица квалитета и менаџера, у научно-истраживачким установама, физичко-хемијским, сензорским и инструменталним лабораторијама прехранбене индустрије или контролним лабораторијама за испитивање квалитета хране, као и инспекцијским службама и државним институцијама.

Својом концепцијом и структуром студијски програм Прехранбено инжењерство је база за наставак образовања и успешно овладавање академским студијама из области Технолошко инжењерство у складу са основним циљевима Технолошког факултета Нови Сад. Његовом реализацијом образују се дипломирани инжењери технологије који поред стечених друштвено корисних знања и вештина имају развијену свест о значају целоживотног учења и стручног усавршавања у земљи и иностранству.

На сајту Установе приказани су подаци о акредитованом важећем студијском програму Прехранбено инжењерство 2020. године (претходна акредитација) са три модула, а у поднетој документацији су подаци о студијском програму који се тренутно акредитује. Након завршетка поступка акредитације, Установа ће ажурирати сајт и усагласити јавно доступне информације о новоакредитованом студијском програму са четири модула.

ЦИЉЕВИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

ОПИС

С обзиром на непроцењиви значај хране и повезаност исхране и здравља појединца и популације, а нарочито чињеницу да ће храна у будућности бити кључни ресурс, постављени су циљеви студијског програма Прехранбено инжењерство. Стицање интердисциплинарних и напредних знања, као и академских вештина у области управљања производним процесима, развоја нових технологија у складу са принципима циркуларне економије и одрживог развоја, успостављања, имплементације и одржавања



система управљања квалитетом у прехранбеној индустрији, примене законских прописа који регулишу квалитет сировина и прехранбених производа на тржишту, иновација у исхрани, примене алтернативних извора нутријената и функционалних додатака у циљу развоја производа намењених специфичним режимима исхране, као и примене савремених аналитичких и инструменталних метода за контролу квалитета хране.

На сајту Установе приказани су подаци о акредитованом важећем студијском програму Прехрамбено инжењерство 2020. године (претходна акредитација) са три модула, а у поднетој документацији су подаци о студијском програму који се тренутно акредитује. Након завршетка поступка акредитације, Установа ће ажурирати сајт и усагласити јавно доступне информације о новоакредитованом студијском програму са четири модула.

ИСХОДИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

ОПИС

Савладавањем студијског програма Прехрамбено инжењерство студент стиче следеће опште и специфичне компетенције:

- напредна теоријска и практична знања у области хране и исхране,
- управљање пројектним задацима и иновативним технолошким процесима производње у складу са принципима циркуларне економије и одрживог развоја,
- примена знања о законској регулативи и безбедности хране у контроли квалитета,
- примена иновација у исхрани и развој нових производа специфичних нутритивних својстава намењених потрошачима са различитим потребама,
- примена аналитичких и инструменталних метода у контроли квалитета хране, тумачење добијених резултата и извођење адекватних закључака,
- спремност за интердисциплинарни приступ и рад у тимовима,
- вештине интерпретације и примене научних сазнања и резултата у циљу доношења одлука,
- способност примене знања у пракси, као и континуираног усавршавања и праћења научно-технолошког напретка,
- развијене комуникационе, организационе и лидерске вештине,
- поштовање кодекса професионалне етике у испуњавању професионалних дужности према колегама, клијентима и широј заједници.

Савладавањем студијског програма студент стиче знања, вештине и способности које одговарају седмом нивоу квалификација, поднивоу један (7.1), неходне за обављање професионалне делатности у прехранбеној индустрији, лабораторијама за испитивање прехранбених производа, научно-истраживачким установама, инспекцијским службама, државним институцијама и образовном сектору. Завршетком студијског програма Прехрамбено инжењерство мастер инжењери технологије стичу високоспецијализована



**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1**



академска знања о храни и исхрани, која им омогућавају да се баве проблематиком везаном за производњу хране, вођење технолошких процеса у прехранбеној индустрији, унапређење постојећих и увођење нових процеса и технологија, способности за интердисциплинарни и иновативни приступ решавања сложених проблема у области производње и контроле квалитета хране, предузетничко деловање и преузимање руководећих послова у погонима прехранбене индустрије, самостално и одговорно управљање пројектним задацима и руковођење најсложенијим пројектима, као и вештине примене знања у научним и примењеним истраживањима.