



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



**СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ
ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Нови Сад • 2026



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



ОАС ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

СВРХА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

ОПИС

Студијски програм образује студенте за препознатљиве професије и занимања у области производње, прераде и контроле квалитета хране. Завршетком студија стичу се компетенције за вођење, надзор, контролу и управљање производњом, дистрибуцијом и пласирањем хране на тржиште, развој прехранбених производа и нових технолошких поступака, технолошко пројектовање производних линија у већим или мањим производним системима, успостављање, имплементацију и одржавање система управљања квалитетом у прехранбеној индустрији, рад у научно-истраживачким установама, физичко-хемијским, сензорским и инструменталним лабораторијама прехранбене индустрије или контролним лабораторијама, као и инспекцијским службама, службама за збрињавање отпада и заштиту околине, припрему законских прописа који регулишу квалитет сировина и производа, рад у стручном и/или интердисциплинарном тиму за решавање пројектних задатака, односно проблема узрокованих брзим напретком технологије и интензивном аутоматизацијом производње.

Захваљујући студијском програму Прехранбено инжењерство на тржишту рада Републике Србије континуирано су доступни дипломирани инжењери квалификовани за рад у малим, средњим и индустријским прехранбеним системима на позицијама процесног инжењера, технолога у развоју, руководиоца производње, руководиоца квалитета и менаџера, као и за рад у акредитиваним лабораторијама за испитивање квалитета прехранбених производа, научно-истраживачким институтима, 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.

ЦИЉЕВИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

ОПИС

С обзиром на непроцењиви значај хране, а нарочито чињеницу да ће храна у будућности бити кључни ресурс постављени су циљеви студијског програма Прехранбено инжењерство: стицање стручних знања и академских вештина у области прехранбеног процесног инжењерства, безбедности хране и контроле квалитета неопходних за идентификацију, критичко разумевање и решавање технолошких проблема у производњи прехранбених производа и развоју иновативних производа са додатом вредношћу. Реализацијом студијског програма развијају се креативне способности студента за самостално управљање производним процесима и безбедношћу хране, контролисање квалитета прехранбених производа, препознавање потребе за иновацијама у циљу превазилажења технолошких проблема или прилагођавања савременим захтевима тржишта. Програм се базира на усвајању теоријских знања из одређених фундаменталних и примењених наука, савладавању рачунских вежби, стицању искуства кроз лабораторијски рад на специфичним уређајима и пилот опреми, као и током стручне праксе у производним погонима и лабораторијама за испитивање квалитета прехранбених производа. Такође, један од циљева студијског програма је и развој вештина успешне комуникације неопходне за организацију послова и обука за припаднике различитих друштвених група који чине јединствену кадровску целину унутар производног прехранбеног сектора, образовних и научних институција, лабораторија, стручних и саветодавних служби. Програм је усмерен и на унапређење вештина презентовања идеја и



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



ОАС ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

резултата рада стручној и широј јавности, као и развоја позитивног односа према целоживотном учењу које је предуслов континуираног друштвеног развоја.

ИСХОДИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

ОПИС

Савладавањем студијског програма Прехрамбено инжењерство студент стиче следеће опште способности:

- академска теоријска и практична знања из математике, физике, хемије и инжењерства;
- специфична теоријска и практична знања из аналитичке хемије, физичке хемије, колоидне хемије, биохемије, техничке термодинамике, технолошких операција, микробиологије, прехрамбено-процесног инжењерства и добро познавање аналитичких и инструменталних метода које се користе у поменутиим дисциплинама;
- критичко и самокритичко мишљење и приступ;
- комуникационе способности и спретности за сарадњу са особама из непосредног радног окружења, шире заједнице и међународног окружења;
- поштовање кодекса професионалне етике у испуњавању професионалних дужности према колегама, клијентима и широј заједници.

Савладавањем студијског програма студент стиче следеће предметно-специфичне способности:

- поседује знања о технолошком квалитету прехрамбених сировина, технолошким процесима производње, методама конзервисања, контроли квалитета хране, сензорским својствима и анализи хране, законској регулативи о квалитету и безбедности хране, заштити околине и менаџменту индустријске производње;
- примењује аналитичке методе, тумачи добијене резултате и у складу са њима изводи адекватне закључке;
- организује, пројектује, контролише и управља производњом;
- примењује и повезује стечена знања при доношењу одлука на одговорним радним местима;
- прати стручну и научну литературу, примењује иновације у области прехрамбено-процесног инжењерства и контроле квалитета;
- прихвата одговорност за сопствене одлуке;
- примењује информационо-комуникационе технологије.

Опис исхода учења:

Завршетком студијског програма стичу се компетенције за рад у свим гранама прехрамбене индустрије, лабораторијама за контролу квалитета сировина и прехрамбених производа, научно-истраживачким организацијама, стручним и саветодавним службама и државним установама везаним за прехрамбени сектор. Темељно стечена знања и вештине обезбеђују дипломираним инжењерима технологије студијског програма Прехрамбено инжењерство да сагледавају узрочно-последичне везе и ефекте процеса који се одвијају током различитих фаза производње на квалитет финалних производа, да самостално и одговорно руководе пројектним задацима, креативно користе савремене информационе технологије и комуникационе вештине, поштују принципе професионалне етике у тимском раду и усвајају нова знања кроз целоживотно учење.