



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



**СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ**  
**СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА**  
**МИКРОБИОЛОШКА БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ**

Нови Сад • 2026

## СВРХА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

### ОПИС

Сврха студијског програма специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране је да пружи могућност студентима да овладају знањима и вештинама у областима микробиолошке безбедности хране. Студијски програм обезбеђује образовање са јасном и у привреди препознатљивом професијом и занимањем. Сврха студијског програма специјалистичких академских студија је образовање кадрова способних да самостално или у тиму организују, реализују и контролишу микробиолошке анализе у акредитованим и погонским лабораторијама, као и лабораторијама у оквиру институција које се баве научно-истраживачким радом из ове области, да прате микробиолошку безбедност и квалитет хране (сировине, међупроизводи и финални производи), унапређују постојеће и уводе нове микробиолошке методе, решавају практичне проблеме у области микробиолошке безбедности хране применом научних сазнања, уже научне области Прехрамбено инжењерство и Биотехнологија. Својом концепцијом и структуром је у потпуности у складу са циљевима Технолошког факултета у Новом Саду као високошколске установе. Реализацијом овако конципираног студијског програма образују се Специјалисти инжењери технологије који поседују друштвено оправдане и корисне компетенције у европским и светским оквирима.

## ЦИЉЕВИ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА

### ОПИС

Циљеви студијског програма на специјалистичким академским студијама су да студент стечена знања у оквиру мастер академских студија прошири новим знањима из области Технолошког инжењерства (микробиолошке безбедности хране) и развије креативне способности неопходне за праћење микробиолошке безбедности и квалитета хране у сваком њеном сегменту (сировине, међупроизводи и финални производи) за све субјекте у ланцу пословања храном, као и за организацију, реализацију и контролисање микробиолошких анализа у акредитованим и погонским лабораторијама и институцијама које се баве научно-истраживачким радом. Поред тога, циљ студијског програма је да студент стекне знања о савременом приступу и концепту контроле квалитета резултата микробиолошке анализа хране. Такође, студент стиче знања о интегрисаном систему управљања контролом квалитета резултата микробиолошких анализа и важећој домаћој и међународној регулативи у вези контроле квалитета резултата микробиолошких анализа. Циљеви овог студијског програма су и развој способности за самосталан и тимски рад, саопштавање и излагање резултата рада стручној и широј јавности и развијање свести студената за потребом перманентног образовања.

## КОМПЕТЕНЦИЈЕ ДИПЛОМИРАНИХ СТУДЕНАТА

### ОПИС

Савладавање студијског програма специјалистичких академских студија Микробиолошка безбедност хране омогућава стицање напредних, специјализованих академских и стручних компетенција које квалификују Специјалисте инжењере технологије за самостално и одговорно деловање у области микробиолошке безбедности хране, у складу са националним и међународним регулаторним и стандардизационим оквиром.

Завршетком студијског програма студенти:

- продубљују теоријска и практична знања из области микробиолошке безбедности хране, заснована на претходно стеченим компетенцијама на основним и мастер академским студијама,



## ОАС ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

уз њихову даљу специјализацију и интеграцију;

- стичу способност самосталне примене савремених микробиолошких, инструменталних и молекуларних метода испитивања, као и интерпретације и критичке анализе резултата;
- оспособљени су да организују, управљају, реализују и надзиру микробиолошке анализе хране у акредитованим и производним лабораторијама, уз примену принципа добре лабораторијске праксе, обезбеђења квалитета и следљивости резултата;
- компетентни су за примену и тумачење захтева релевантних међународних стандарда, техничких спецификација и законске регулативе у области квалитета и безбедности хране, укључујући стандарде који се односе на системе менаџмена безбедношћу хране и акредитацију лабораторија;
- развијају способност интегративног приступа у анализи ризика, управљању микробиолошким опасностима и доношењу стручних одлука заснованих на доказима, уз уважавање друштвених, етичких и професионалних одговорности;
- оспособљени су да прате, анализирају и примењују новине у научним достигнућима, техничким препорукама и изменама међународних стандарда и регулаторних захтева, те да своја стручна сазнања јасно и аргументовано комуницирају стручној и широј јавности;
- поседују компетенције за системско праћење микробиолошке безбедности и квалитета хране дуж целокупног ланца производње и дистрибуције (од примарне производње до финалног производа);
- способни су да иницирају, унапређују и валидирају постојеће, као и да уводе нове методе испитивања у складу са савременим научним и стандардизационим захтевима;
- самостално и одговорно решавају сложене теоријске и практичне проблеме у области микробиолошке безбедности хране.

Исходи учења и компетенције студијског програма подлежу систематској и периодичној ревизији у оквиру механизма унутрашњег обезбеђења квалитета, а у складу са изменама релевантних међународних стандарда, законске регулативе и савремених научних и технолошких достигнућа. На овај начин обезбеђује се трајна усаглашеност програма са међународним захтевима, потребама тржишта рада и принципима континуираног унапређења квалитета високог образовања.