

Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju:

1. Prehrambena tehnologija

- Tehnologija proizvoda biljnog porijekla
- Tehnologija proizvoda animalnog porijekla
- Vinogradarstvo i vinarstvo

2. Sanitarni inženjerинг u sektoru hrane

- Sanitarni inženjerинг
- Inženjernig u sistemu bezbjednosti hrane

3. Urbana poljoprivreda

Opis i nastavni plan i program:

Postdiplomske studije prehrambene tehnologije, bezbjednosti hrane i ekologije pružaju studentima izuzetne mogućnosti za sticanje neophodnih vještina u ovoj oblasti. Kroz studijske programe koji se nude na postdiplomskim studijama, studenti stiču osnovna teorijska i praktična stručna znanja koja su ključna za rad u lancu hrane i ishrane. Pored toga, osposobljavaju se za kontinuirano usvajanje novih znanja, tehnologija i menadžerskih vještina, što je izuzetno važno u dinamičnom okruženju prehrambene industrije.

Studiranjem ove oblasti, studenti razvijaju sposobnost kritičkog i kreativnog razmišljanja, samostalnog i timskog rada te donošenja odgovornih poslovnih odluka na osnovu činjenica i merljivih objektivnih dokaza. Ove kompetencije su neophodne za uspješno suočavanje s izazovima koje donosi rad u prehrambenoj industriji, gdje se zdravstvena bezbjednost hrane i kvalitet proizvoda moraju uvijek stavljati na prvo mjesto.

Prehrambena tehnologija

Tehnologija proizvoda biljnog porijekla

<u>I semestar</u>	<u>II semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Istorija ideja2. Metodologija istraživanja3. Bezbjednost i kvalitet hrane4. Tehnologija pekarskih i konditorskih proizvoda5. Tehnologija voća i povrća6. Osnove vinogradarstva7. Menadžment u poljoprivredi	<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija globalizacije2. Metodologija istraživanja II3. Projektovanje tehnoloških procesa4. Tehnologija vina5. Tehnologija jakih alkoholnih pića6. Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina7. Nutritivne karakteristike prehrabnenih proizvoda i označavanje hrane8. Tehnologija konzerviranja hrane9. Tehnologija voda10. Tehnologija autohtonih proizvoda
<u>III semestar</u>	<u>IV semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija umjetnosti2. Metodologija istraživanja III3. Razvoj novog proizvoda4. Prerada aromatičnog i ljekovitog bilja5. Tehnologija slada i piva6. Tehnologija sokova i bezalkoholnog pića7. Tehnologija masti ulja8. Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane	<i>MAGISTARSKI RAD</i>

Prehrambena tehnologija

Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

<u>I semestar</u>	<u>II semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Istorija ideja2. Metodologija istraživanja3. Bezbjednost i kvalitet hrane4. Tehnologija mlijeka i mlječnih proizvoda I5. Tehnologija sušenih i fermentisanih proizvoda od mesa6. Menadžment u poljoprivredi7. Tehnologija živinskog mesa	<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija globalizacije2. Metodologija istraživanja II3. Projektovanje tehnoloških procesa4. Tehnologija mlijeka i mlječnih proizvoda II5. Tehnologija pratećih proizvoda industrije mesa6. Nutritivne karakteristike prehrambenih proizvoda i označavanje hrane7. Tehnologija konzerviranja hrane8. Tehnologija voda9. Tehnologija autohtonih proizvoda
<u>III semestar</u>	<u>IV semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija umjetnosti2. Metodologija istraživanja III3. Razvoj novog proizvoda4. Savremeni trendovi u tehnologiji mesa i proizvoda od mesa5. Tehnologija pčelinjih proizvoda6. Tehnologija proizvodnje ribe7. Tehnologija masti ulja8. Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane	<i>MAGISTARSKI RAD</i>

Prehrambena tehnologija

Vinogradarstvo i vinarstvo

<u>I semestar</u>	<u>II semestar</u>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Istorija ideja 2. Metodologija istraživanja 3. Bezbjednost i kvalitet hrane 4. Osnove vinogradarstva 5. Osnove vinarstva 6. Fiziologija i ishrana vinove loze 7. Zaštita životne sredine u lancu snabdijevanja hranom 8. Menadžment u poljoprivredi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Filozofija globalizacije 2. Metodologija istraživanja II 3. Projektovanje tehnoloških procesa 4. Ampelografija 5. Hemija i mikrobiologija hrane 6. Održiva proizvodnja grožđa i vina 7. Proizvodnja loznog sadnog materijala 8. Fizičko-hemijske analize grožđa i vina 9. Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina 10. Nutritivne karakteristike prehrabnenih proizvoda i označavanje hrane 11. Tehnologija konzerviranja hrane 12. Tehnologija voda 13. Tehnologija autohtonih proizvoda
<u>III semestar</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Filozofija umjetnosti 2. Metodologija istraživanja III 3. Razvoj novog proizvoda 4. Kontrola i optimizacija enoloških procesa 5. Selekција i implementiranje vinove loze 6. Podizanje vinograda 7. Proizvodnja stonog grožđa 8. Senzorna analiza vina 9. Marketing i prodaja grožđa i vina 10. Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane 	<u>IV semestar</u> <p><i>MAGISTARSKI RAD</i></p>

Sanitarni inženjering u sektoru hrane

Sanitarni inženjering

<u>I semestar</u>	<u>II semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Istorija ideja2. Metodologija istraživanja3. Biotehnologija u službi kvaliteta i bezbjednosti hrane4. Bezbjednost i kvalitet hrane5. Integrисано upravljanje rizicima za bezbjednost hrane u sistemima proizvodnje hrane6. Sanitarno higijenski nadzor u prehrambenom sektoru7. Zakonodavstvo u oblasti bezbjednosti hrane – EU i globalna perspektiva	<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija globalizacije2. Metodologija istraživanja II3. Projektovanje tehnoloških procesa4. Laboratorijska tehnika i toksikologija hrane5. Tehnološke inovacije i molekularno-biološke metode u analizi hrane6. Biostatistika7. Nutritivne karakteristike prehrambenih proizvoda i označavanje hrane8. Tehnologija konzerviranja hrane9. Tehnologija voda10. Tehnologija autohtonih proizvoda11. Organizacija rada i akreditacija laboratorija
<u>III semestar</u>	<u>IV semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija umjetnosti2. Metodologija istraživanja III3. Razvoj novog proizvoda4. Sanitarno-tehnički princip u projektovanju i sanitaciji pogona5. Epidemiologija i bolesti koje se prenose hranom6. Procjena rizika – naučno zasnovan pristup sistemz bezbjednosti hrane7. Tehnologija masti i ulja8. Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane	<p><i>MAGISTARSKI RAD</i></p>

Sanitarni inženjering u sektoru hrane

Inženjering u sistemu bezbjednosti hrane (HoReCa)

<p><u>I semestar</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Istorija ideja 2. Metodologija istraživanja 3. Bezbjednost i kvalitet hrane 4. HoReCa sektor trendovi razvoja i izazovi na tržištu 5. Sanitarno higijenski nadzor u prehrambenom sektoru 6. Menadžment hrane i pića 7. Menadžment u poljoprivredi 8. Zaštita životne sredine u lancu snabdijevanja hranom 	<p><u>II semestar</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Filozofija globalizacije 2. Metodologija istraživanja II 3. Projektovanje tehnoloških procesa 4. Upravljanje lancem snabdijevanja u procesu proizvodnje prerade i distribucije hrane i smanjenje karbonskog otiska u HoReCa sektoru 5. Primjena savremenih tehnologija u HoReCa sektoru 6. Značaj gastronomije za razvoj ugostiteljsko-turističke djelatnosti 7. Nutritivne karakteristike prehrambenih proizvoda i označavanje hrane 8. Tehnologija konzerviranja hrane 9. Tehnologija voda 10. Tehnologija autohtonih proizvoda
<p><u>III semestar</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Filozofija umjetnosti 2. Metodologija istraživanja III 3. Razvoj novog proizvoda 4. Sanitarno-tehnički princip u projektovanju i sanitaciji pogona 5. Strategija digitalne komunikacije i marketinga u HoReCa sektoru 6. Epidemiologija i bolesti koje se prenose hranom 7. Marketing i prodaja grožđa i vina 8. Dizajn i upravljanje brednom u HoReCa sektoru 9. Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane 	<p><u>IV Semestar</u></p> <p style="text-align: center;"><i>MAGISTARSKI RAD</i></p>

Sanitarni inženjering u sektoru hrane

Urbana poljoprivreda

<u>I semestar</u>	<u>II semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Istorija ideja2. Metodologija istraživanja3. Eksperimentalna statistika4. Metode naučnog rada5. Osnove urbane poljoprivrede6. Urbani sistem distribucije hrane7. Urbana ekologija8. Preduzetništvo9. Precizna poljoprivreda i pametna proizvodnja hrane	<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija globalizacije2. Metodologija istraživanja II3. Održiva poljoprivreda4. Proizvodnja voća i grožđa u sistemu urbane poljoprivrede5. Urbana povrtlarska i ratarska proizvodnja6. Urbana poljoprivreda, ishrana biljaka i navodnjavanje7. Zaštita bilja u urbanim sistemima proizvodnje8. Floristika i pejzažno oblikovanje9. Ljekovito i začinsko bilje10. Pčelarstvo11. Upravljanje biogenim otpadom12. Upotreba GIS-a u urbanoj poljoprivredi13. Razmožavanje biljaka u urbanoj poljoprivredi14. Upravljanje klimom u urbanoj poljoprivredi pomoću informatičkih alata15. Održivi gradovi i eko inovacije16. Ekonomika i organizacija urbane poljoprivrede17. Obnovljivi izvori energije18. Upravljanje projektnim ciklusom19. Programiranje u agrobiznisu20. Osnove prerade hrane
<u>III semestar</u>	<u>IV semestar</u>
<ul style="list-style-type: none">1. Filozofija umjetnosti2. Metodologija istraživanja III3. PBL praktični rad uz tutorstvo4. Praksa	<i>MAGISTARSKI RAD</i>

Kontakt osoba: Andrijana Ćuković

- Adresa: Oktoih 1 81000 Podgorica Crna Gora
- Telefon: +382 (0)20 410 773
- Fax: +382 (0)20 410 766
- E-mail: andrijana.cukovic@udg.edu.me; fptbhe@udg.edu.me;