

TEHNOLOŠKI FAKULTET
(Naziv fakulteta)

PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

STUDIJSKI PROGRAM SMJEROVA UNUTAR STUDIJSKOG PROGRAMA
II ciklusa studija
ak. 2013/2014

Univerzitetska br.8, tel: 035 320 740 ; fax: 035 320 741 ; mail: dekanat.tf@untz.ba;
www.tf.untz.ba

PRIJEDLOG NASTAVNOG PLANA DRUGOG CIKLUSA STUDIJA ZA AK. 2013/2014

OPĆI DIO

1. Stručni naziv po završetku studijskog programa ovisno od završenog usmjerenja je:
Magistar Prehrambenog inženjerstva
Magistar Upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane

2. Uslovi za upis na studijski program

Pravo upisa na studijski program II ciklusa studija imaju sva lica koja su završila Tehnološki fakultet (studijski programi prehrambena tehnologija, prehrambeno inženjerstvo, ekološko inženjerstvo, upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane...) u trajanju od četiri godine odnosno studij koji nosi 240 ECTS.

3. Naziv studijskog programa:
Master studijski program Prehrambena tehnologija

4. **Podaci o studijskom programu:**
Podaci o studijskom programu:

Studijski program traje 1 godinu (2 semestra) i nosi ukupno 60 kredita. Ukupan broj kontakt sati 300/godinu.

5. **Osnovni cilj i kompetencije studijskog programa**

Osnovni cilj

Osnovni cilj magistraskog studijskog programa Prehrambena tehnologija, kroz **smjer Prehrambeno inženjerstvo** koji se temelji na najnovijim naučnim spoznajama vezanim za fizikalno – hemijska svojstva i promjene sastojaka hrane tokom proizvodnje, je osposobiti stručnjake za uspješnu karijeru u području prehrambenog inženjerstva, te studentima proširiti inženjersko znanje, znanje iz primjene metoda i tehnika koje su potrebne za naučno – istraživački i razvojni rad na području proizvodnje i prerade prehrambenih proizvoda i procesa, osposobiti studente za identifikaciju i rješavanje složenih inženjerskih problema uz upotrebu inovativnih eksperimentalnih tehnika, osposobiti studente za prenošenje usvojenih znanja na druge, te razvijati studentsku komunikaciju i upravljačke sposobnosti.

Kroz **smjer Upravljanje kvalitetom i sigurnošću hrane** koji se temelji na poznavanju potencijalnih hemijskih, biohemijskih i mikrobioloških zagađivača osnovni cilj je osposobiti stručnjake za uspješnu karijeru u području prehrambene tehnologije, te studentima proširiti znanje iz načina djelovanja potencijalnih zagađivača hrane, primjene metoda i tehnika koje su potrebne za naučno – istraživački i razvojni rad na području kontrole prehrambenih proizvoda

i procesa, osposobiti studente za prenošenje usvojenih znanja na druge, te razvijati studentsku komunikaciju i upravljačke sposobnosti.

Kompetencije

- da imaju dobru podlogu iz osnovnih područja prehrambenog inženjerstva, dobro znanje iz hemije, biohemije, mikrobiologije, matematike, fizike i drugih disciplina
- da su sposobni da kreiraju nove proizvode
- da su sposobni za savladavanje tehnika i tehnologija iz područja prehrambenog inženjerstva potrebnih za planiranje, projektovanje, vođenje i upravljanje postojećim i novim procesima
- dobro poznavanje potencijalnih hemijskih, biohemijskih i mikrobioloških zagađivača hrane
- dobro poznavanje procesa proizvodnje i uslova stavljanja prehrambenih proizvoda na tržište
- dobro poznavanje metoda za detekciju potencijalnih zagađivača
- poznavanje procesa proizvodnje u cilju prevencije pojavljivanja zagađene hrane na tržištu, te nadzora kvaliteta hrane
- dobro poznavanje upravljanja sljedivošću u prehrambenom lancu
- da su sposobni da efikasno rade i komuniciraju u timu
- da su sposobni da razumiju načela vođenja prakse.

Prijedlog nastavnog plana za II Ciklus studija za ak. 2013/2014. godinu za studijski program:

PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA

Smjer: PREHRAMBENO INŽENJERSTVO

	I SEMESTAR				II SEMESTAR			
	P	A	L	ECTS	P	A	L	ECTS
OBAVEZNI PREDMETI:								
MEMBRANSKI PROCESI U PREHRAMBENOJ INDUSTRIJI	2	0	1	5				
BIOTEHNOLOŠKA PROIZVODNJA HRANE I OKOLINA	2	0	0	5				
PREHRAMBENO-PROCESNO INŽENJERSTVO	3	0	0	5				
RAZVOJ PREHRAMBENIH PROIZVODA	3	0	0	5				
ANALIZA RIZIKA U HRANI	2	0	0	5				
STRUČNI IZBORNI PREDMET	2	0	0	4				
	14	0	1					
UKUPNO	15			29				
SAVREMENE METODE U KONTROLI KVALITETA HRANE					2	0	1	5
NOVA HRANA					2	0	0	5
ZAVRŠNI RAD								21
					4		1	
UKUPNO					5			31

STRUČNI IZBORNI PREDMETI	I SEMESTAR			
Predmet	P	A	L	ECTS
DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI VOĆA I POVRĆA	2	0	0	4
DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI MLJEKA	2	0	0	4
DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI MESA	2	0	0	4
TEHNOLOGIJA TJESTENINE I SNACK PROIZVODA	2	0	0	4
DOSTIGNUĆA U TEHNOLOGIJI ULJA I MASTI	2	0	0	4
PRIRODNI KATALIZATORI	2	0	0	4

Smjer : UPRAVLJANJE KVALITETOM I SIGURNOŠĆU HRANE

	I SEMESTAR				II SEMESTAR			
	P	A	L	ECTS	P	A	L	ECTS
OBAVEZNI PREDMETI:								
SAVREMENI TRENDOMI U PAKOVANJU	2	0	0	5				
PREHRAMBENO-PROCESNO INŽENJERSTVO	3	0	0	5				
HIGIJENA I SANITACIJA U PREHRAMBENOM LANCU	2	0	1	5				
UPRAVLJANJE KVALITETOM SIGURNOŠĆU HRANOM	3	0	0	5				
INŽENJERSTVO OKOLIŠA I UPRAVLJANJE	2	0	0	5				
STRUČNI IZBORNI PREDMET	2	0	0	4				
	14	0	1					
UKUPNO	15			29				
SAVREMENE METODE U KONTROLI KVALITETA HRANE					2	0	1	5
SLJEDIVOST U PREHRAMBENOM LANCU					2	0	0	5
ZAVRŠNI RAD								21
					4	0	1	
UKUPNO					5			31

STRUČNI IZBORNI PREDMETI	I SEMESTAR			
Predmet	P	A	L	ECTS
ZELENA HEMIJA	2	0	0	4
TOKSIKOLOŠKI ASPEKTI PRIPREME HRANE	2	0	0	4
PROBIOTICI I PREBIOTICI	2	0	0	4
SENZORSKE ANALIZE HRANE	2	0	0	4
OSNOVNI PRINCIPI PREHRANE	2	0	0	4