



Powered by  
Arizona State University

# **UNIVERZITET DONJA GORICA**

## **FAKULTET ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BEZBJEDNOST HRANE I EKOLOGIJU**

Prezentacija

**RENASANSIH POSTDIPLOMSKIH STUDIJA**

26.05.2023. GODINE

## MODULI:



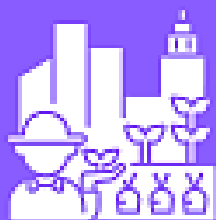
### PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA:

- TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA
- TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA
- VINOGRADARSTVO I VINARSTVO



### SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE:

- SANITARNI INŽENJERING
- INŽENJERING U SISTEMU BEZBJEDNOSTI HRANE



### URBANA POLJOPRIVREDA

# 7. semestar

## Predmeti na nivou univerziteta

- Istorija ideja
- Metodologija istraživanja

## Predmeti na nivou fakulteta

- Bezbednost i kvalitet hrane

## Predmeti na nivou modula

## Tehnologija proizvoda bilnog porijekla

- Tehnologija voća i povrća
- Tehnologija pekarskih i konditorskih proizvoda

## Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

- Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda I
- Tehnologija sušenih i fermentisanih proizvoda od mesa

## Vinogradarstvo i vinarstvo

- Osnove vinogradarstva
- Osnove vinarstva

## Sanitarni inženjering

- Biotehnologija u službi kvaliteta i bezbednosti hrane
- Integrirano upravljanje rizicima za bezbednost hrane u sistemima proizvodnje hrane
- Sanitarno higijenski nadzor u prehrambenom sektoru

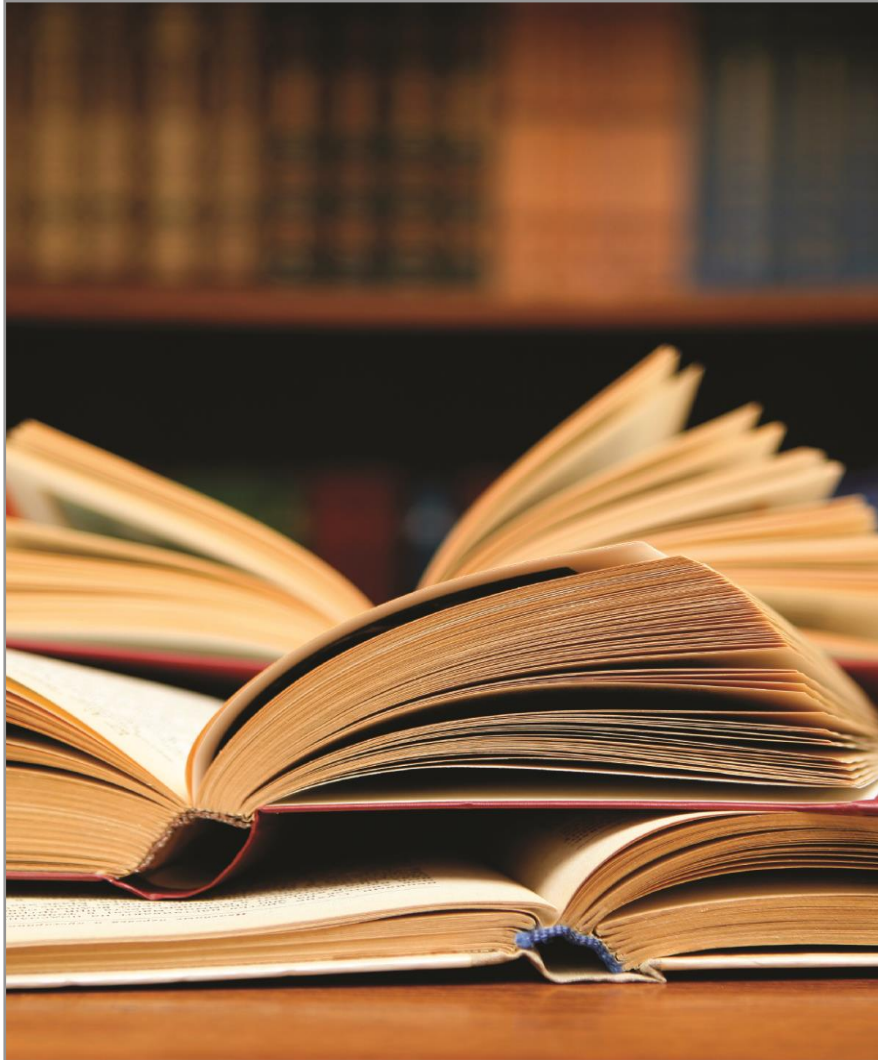
## Inženjering u sistemu bezbednosti hrane (HORECA)

- HoReCa sektor trendovi razvoja i izazovi na tržištu
- Sanitarno higijenski nadzor u prehrambenom sektoru

## Urbana poljoprivreda

- Eksperimentalna statistika
- Metode naučnog rada
- Osnove urbane poljoprivrede

# 7. semestar



## Izborni predmeti

- Osnove vinogradarstva
- Menadžment u poljoprivredi
- Tehnologija živinskog mesa
- Fiziologija i ishrana vinove loze
- Zaštita životne sredine u lancu snadbijevanja hranom
- Zakonodavstvo u oblasti bezbjednosti hrane – EU i globalna perspektica
- Menadžent hrane i pića
- Urbani sistemi distribucije hrane
- Urbana ekologija
- Preduzetništvo
- Precizna poljoprivreda i pametna proizvodnja hrane

# 8. semestar

## Predmeti na nivou univerziteta

- Filozofija globalizacije
- Metodologija istraživanja II

## Predmeti na nivou fakulteta

- Projektovanje tehnoloških procesa

## Predmeti na nivou modula

## Tehnologija proizvoda biljnog porijekla

- Tehnologija vina
- Tehnologija jakih alkoholnih pića

## Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

- Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda II
- Tehnologija pratećih proizvoda industrije mesa

## Vinogradarstvo i vinarstvo

- Ampelografija
- Hemija i mikrobiologija vina

## Sanitarni inženjering

- Laboratorijska tehnika i toksikologija hrane
- Tehnološke inovacije i molekularno-biološke metode u analizi hrane

## Inženjering u sistemu bezbjednosti hrane (HORECA)

- Upravljanje lancem snabdijevanja u procesu proizvodnje, prerade i distribucije hrane i smanjenje karbonskog otiska u HoReCa sektoru
- Primjena savremenih tehnologija u HoReCa sektoru

## Urbana poljoprivreda

- Održiva poljoprivreda
- Proizvodnja voća i grožđa u sistemu urbane poljoprivrede
- Urbana povrtlarska i ratarska proizvodnja

# 8. semestar



## Izborni predmeti

- Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina
- Nutritivne karakteristike prehrambenih proizvoda i označavanje hrane
- Tehnologija konzerviranja hrane
- Tehnologija voda
- Tehnologija autohtonih proizvoda
- Održiva proizvodnja grožđa i vina
- Proizvodnja loznog sadnog materijala
- Fizičko-hemijske analize grožđa i vina
- Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina
- Biostatistika
- Značaj gastronomije za razvoj ugostiteljsko - turističke djelatnosti
- Zaštita bilja u urbanim sistemima proizvodnje
- Floristika i pejzažno oblikovanje
- Ljekovito i začinsko bilje
- Pčelarstvo
- Upravljanje biogenim otpadom
- Upotreba GISa u urbanoj poljoprivredi
- Razmnožavanje biljaka u urbanoj poljoprivrdi
- Upravljanje klimom u urbanoj poljoprivredi pomoću informatičkih alata
- Održivi gradovi i eko inovacije
- Ekonomika i organizacija urbane poljoprivrede
- Obnovljivi izvori energije
- Upravljanje projektnim ciklusom
- Programiranje u agribiznisu
- Osnove prerade hrane

# 9. semestar

## Predmeti na nivou univerziteta

- Filozofija umjetnosti
- Metodologija istraživanja III

## Predmeti na nivou fakulteta

- Razvoj novog proizvoda

## Predmeti na nivou modula

## Tehnologija proizvoda biljnog porijekla

- Prerada aromatičnog i ljekovitog bilja
- Tehnologija slada i piva

## Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

- Savremeni trendovi u tehnologiji mesa i proizvoda od mesa
- Tehnologija pčelinjih proizvoda

## Vinogradarstvo i vinarstvo

- Kontrola i optimizacija enoloških procesa
- Selekcija i oplemenjivanje vinove loze

## Sanitarni inženjering

- Sanitarno tehnički principi u projektovanju i sanitaciji pogona
- Epidemiologija i bolesti koje se prenose hranom

## Inženjering u sistemu bezbjednosti hrane (HORECA)

- Sanitarno tehnički principi u projektovanju i sanitaciji pogona
- Strategija digitalne komunikacije i marketinga u HoReCa sektoru

## Urbana poljoprivreda

- PBL praktični rad uz tutorstvo
- Praksa

# 9. semestar



## Izborni predmeti

- Osnove vinogradarstva
- Tehnologija sokova i bezalkoholnog pića
- Tehnologija masti i ulja
- Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane
- Tehnologija proizvodnje ribe
- Podizanje vinograda
- Proizvodnja stonog grožđa
- Senzorna analiza vina
- Marketing i prodaja grožđa i vina
- Procjena rizika – naučno zasnovan pristup sistemu bezbjednosti hrane
- Dizajn i upravljanje brendom u HoReCa sektoru



10. semester



Master rad