



Powered by
Arizona State University

UNIVERZITET DONJA GORICA

FAKULTET ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BEZBJEDNOST HRANE I EKOLOGIJU

Prezentacija

RENESANSIH POSTDIPLOMSKIH STUDIJA

01.07.2025. GODINE

MODULI:



PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA:

- TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA
- TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA



SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE:

- SANITARNI INŽENJERING
- INŽENJERING U SISTEMU BEZBJEDNOSTI HRANE

7. semestar

Predmeti na nivou univerziteta

- Istorija ideja
- Metodologija istraživanja

Predmeti na nivou fakulteta

- Bezbednost i kvalitet hrane

Predmeti na nivou modula

Tehnologija proizvoda biljnog porijekla

- Tehnologija voća i povrća
- Tehnologija pekarskih i konditorskih proizvoda
- Osnove vinogradarstva

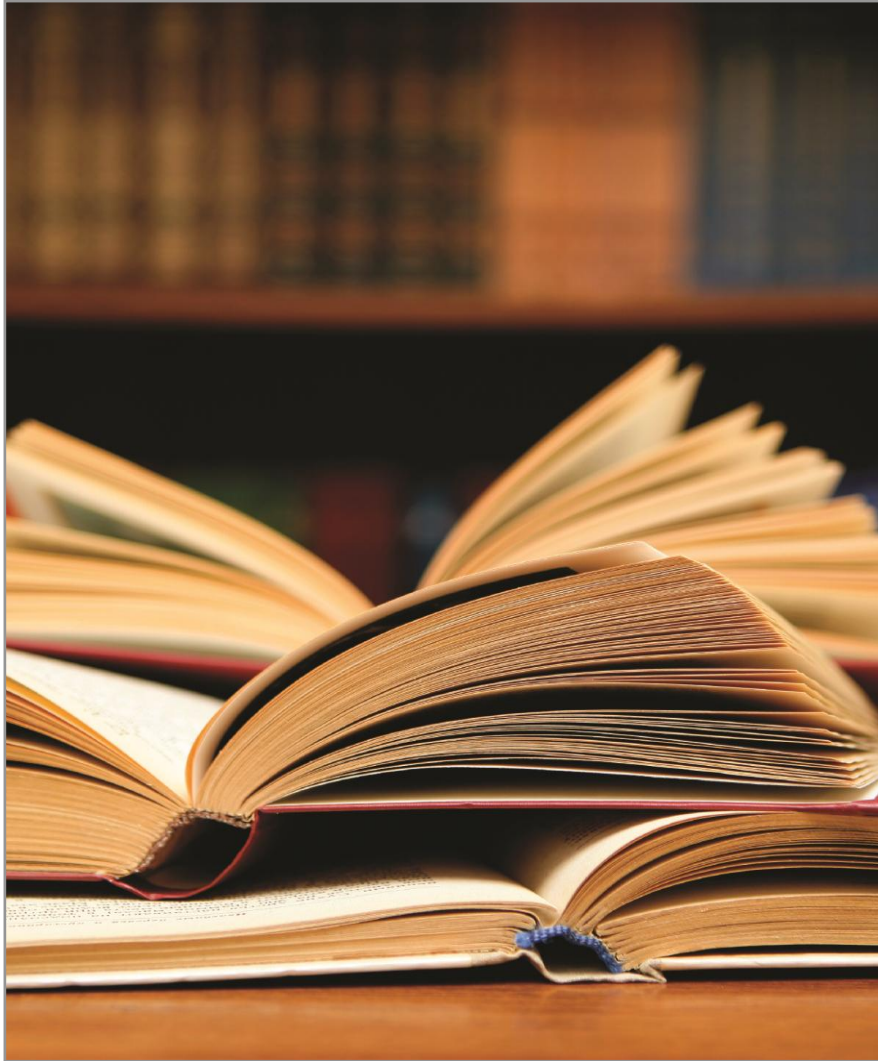
Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

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

Sanitarni inženjering

- Biotehnologija u službi kvaliteta i bezbednosti hrane
- Sanitarno higijenski nadzor u prehrambenom sektoru
- Zakonodavstvo u oblasti bezbednosti hrane – EU i globalna perspektiva

7. semestar



Izborni predmeti

- Menadžment u poljoprivredi
- Senzorna analiza hrane

8. semestar

Predmeti na nivou univerziteta

- Filozofija globalizacije
- Metodologija istraživanja II

Predmeti na nivou fakulteta

- Zaštita životne sredine u lancu snadbijevanja hrane

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

Sanitarni inženjering

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

8. semestar



Izborni predmeti

- Tehnologija specijalnih i pjenušavih vina
- Nutritivne karakteristike prehrambenih proizvoda i označavanje hrane
- Tehnologija konzerviranja hrane
- Biostatistika
- Organizacija rada i akreditacija laboratorija

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 sokova i bezalkoholnog pića

Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

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

Sanitarni inženjering

- Sanitarno tehnički principi u projektovanju i sanitaciji pogona
- Epidemiologija i bolesti koje se prenose hranom
- Procjena rizika-naučno zasnovan pristup sistemu bezbjednosti hrane

9. semestar



Izborni predmeti

- Tehnologija masti i ulja
- Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane

10. semester



Master rad