



Univerzitet Donja Gorica
Fakultet za prehrambenu tehnologiju,
bezbjednost hrane i ekologiju

Prezentacija
RENESANSIH POSTDIPLOMSKIH STUDIJA

01.07.2026. GODINE

Moduli



01



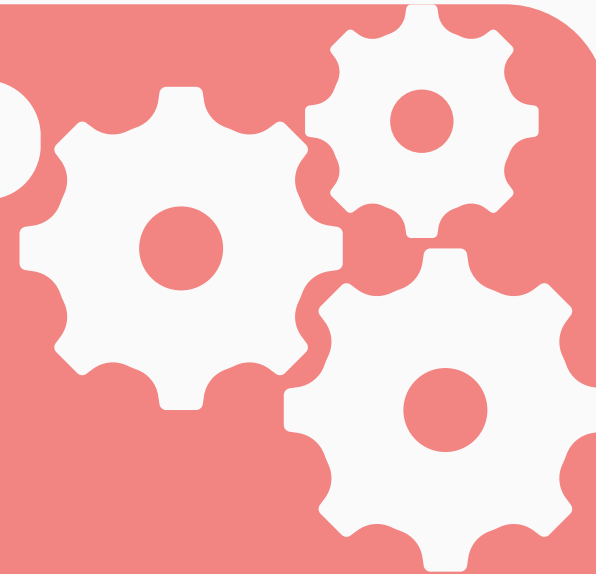
Sanitarni
inženjering u
sektoru hrane -
Sanitarni
inženjering

02



Prehrambena
tehnologija -
Tehnologija
proizvod biljnog
porijekla

03



Prehrambena
tehnologija -
Tehnologija
proizvoda
animalnog
porijekla

Predmeti na nivou Univerziteta i Fakulteta

- Istorija ideja
- Metodologija istraživanja I
- Bezbednost i kvalitet hrane

Izborni predmeti

- Zakonodavstvo u oblasti bezbednosti hrane – EU i globalna perspektiva
- Menadžment u poljoprivredi
- Senzorna analiza hrane
- Osnove vinogradarstva
- Tehnologija živinskog mesa

Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

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



Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

- Tehnologija voća i povrća
- Tehnologija pekarskih i konditorskih proizvoda

Sanitarni inženjering

- Biotehnologija u službi kvaliteta i bezbednosti hrane
- Sanitarno higijenski nadzor u prehrambenom sektoru

Prvi semestar



Predmeti na nivou Univerziteta i Fakulteta

- Filozofija globalizacije
- Metodologija istraživanja II
- Zaštita životne sredine u lancu snadbijevanja hrane

Izborni predmeti

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

Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

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



Drugi semestar



Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

- Tehnologija vina
- Tehnologija jakih alkoholnih pića



Sanitarni inženjering

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

Predmeti na nivou Univerziteta i Fakulteta

- Filozofija umjetnosti
- Metodologija istraživanja III
- Razvoj novog proizvoda

Izborni predmeti

- Epidemiologija i bolesti koje se prenose hranom
- Tehnologija proizvodnje ribe
- Tehnologija sokova i bezalkoholnog pića
- Tehnologija masti i ulja
- Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane

Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

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



Treći semestar



Tehnologija proizvoda animalnog porijekla

- Prerada aromatičnog i ljekovitog bilja
- Tehnologija slada i piva



Sanitarni inženjering

- Sanitarno tehnički principi u projektovanju i sanitaciji pogona
- Procjena rizika-naučno zasnovan pristup sistemu bezbjednosti hrane

Četvrti semestar



Master rad

