

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ ДОКТОРСКИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА

ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

УВОДНА ТАБЕЛА

Назив студијског програма	ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
Назив установе са којом се организује заједнички студијски програм (ако у реализацији учествује више установа)	-
Високошколска установа у којој се изводи студијски програм	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет
Образовно-научно/образовно-уметничко поље	Поље 2: Техничко-технолошке науке
Научна или уметничка област	Технолошко инжењерство
Обим студија изражен ЕСПБ бодовима	Докторске академске студије – 180 ЕСПБ
Назив дипломе	Доктор наука-Технолошко инжењерство
Дужина студија	3 године, 6 семестара
Година у којој је започела реализација студијског програма	2008
Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов)	-
Акредитован број на овом студијском програму	58
Планирани број студената који ће се уписати на прву годину студија овог студијског програма	96
Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког)	07.02.2019. Наставно-научно веће факултета 20.02.2019. Сенат Универзитета
Језик на коме се изводи студијски програм	Српски
Година када је програм акредитован	2008 и 2013
Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму	www. agrif.bg.ac.rs

Структура студијског програма

Студијски програм Прехрамбена технологија докторских академских студија траје 3 године, односно 6 семестара. Број ЕСПБ бодова сваког семестра је 30 (укупно 180 ЕСПБ). Студијски програм садржи четири обавезна предмета и изборне предмете на три позиције, односно у оквиру три изборна блока. За сваку позицију изборног предмета студентима је понуђена листа предмета које могу да изаберу. Докторска дисертација се састоји из пет изборних предмета (Докторска дисертација НИР) и четири обавезна предмета (Докторска дисертација-израда и одбрана).

У првом семестру студент похађа четири обавезна предмета који су методолошког карактера. У другом семестру су два изборна предмета (по један из прва два изборна блока) који имају научно стручни карактер. У обе изборне групе су понуђене листе од по шест предмета, у оквиру којих студент бира предмете који су ближе усмерени на област из које ће радити дисертацију. У трећем семестру студент похађа један изборни предмет, који бира у оквиру листе од 19 понуђених предмета. Област из које студент ради дисертацију је садржана у оквиру овог изборног предмета. Листа обавезних и изборних предмета, са оквирним садржајем, начин извођења студија - бодовну вредност сваког предмета исказану у складу са европским системом преноса бодова, вредност докторске дисертације исказану у ЕСПБ, као и предуслови за упис појединих предмета или групе предмета приказани су у табелама у оквиру Стандарда 5. Услов за упис докторских студија су завршене мастер академске студије, односно интегрисане студије са најмање 300 ЕСПБ, односно завршене најмање четворогодишње студије по прописима који су важили до ступања на снагу Закона, и општом просечном оценом од најмање 8 на основним академским и мастер академским студијама, односно интегрисаним студијама. Студент који заврши студијски програм докторских студија Прехрамбена технологија, одбрани докторску дисертацију и оствари 180 ЕСПБ бодова, стиче академски назив доктор наука-технолошко инжењерство.

Студент може прећи са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија у складу са важећим Законом о високом образовању, Статутом Универзитета у Београду, Статутом Факултета, одговарајућим правилницима Универзитета у Београду и Факултета који регулишу докторске студије, поређењем положених предмета, стечених исхода учења и компетенција на студијским програмима, као и обавезним и изборним предметима.

На студијски програм докторских академских студија може се уписати лице које је започело докторске студије у истој или сродној научној области на другој високошколској установи, узимајући у обзир претходно наведене услове, на начин и по поступку утврђеним општим актима Универзитета и Факултета. При томе лице мора испуњавати услове за упис на студијски програм и може му бити признато највише 90 ЕСПБ бодова.

Студенти могу изабрати један или два предмета из других студијских програма на истом степену студија. Предмети који се бирају из других студијских програма морају доприносити стицању компетенција студената које су од значаја за стицање предметно-специфичних способности у функцији квалитетног обављања стручне и научне делатности.

Студент може учествовати у размени студената у складу са Правилником о мобилности студената и преношења ЕСПБ бодова Универзитета у Београду.

Сврха студијског програма

Студијски програм Прехрамбена технологија докторских студија обезбеђује стицање компетенција које су друштвено оправдане и корисне. Сврха овог студијског програма је образовање кадрова оспособљених да самостално воде оригинална и научно релевантна истраживања и критички процењују истраживања других, као и развој нових технологија и поступака који доприносе општем развоју прехрамбене технологије. Студијски програм је у складу са основним задацима и циљевима Пољопривредног факултета, као високошколске установе на којој се програм изводи.

Циљеви студијског програма

Циљеви студијског програма Прехрамбена технологија докторских академских студија укључују стицање научних способности и академских вештина из уже научне области за коју се студент определио, развој креативних способности и овладавање специфичним практичним вештинама потребним за будући развој каријере. Циљеви су усклађени са савременим правцима развоја одговарајуће научне дисциплине у свету и компатибилни су са основним задацима и циљевима Пољопривредног факултета, као високошколске установе на којој се програм изводи.

Циљ овог студијског програма је образовање и оспособљавање студената за научно-истраживачки рад у научној области Технолошко инжењерство. Кроз овај студијски програм студент ће истраживачки обрадити тему која је профилисана са четири обавезна и три изборна предмета. Обавезни предмети студенту омогућавају стицање савремених знања из појединих теоријско методолошких области (Методе научноистраживачког рада, Експериментална статистика, Инструменталне методе анализе, Микробиолошке методе анализе). Изборна позиција 1 са шест понуђених предмета омогућава студенту да се определи за ширу област интересовања (Хемијске и биохемијске трансформације производа анималног порекла, Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног порекла, Микробиологија хране и предиктивна микробиологија, In vivo, in vitro и in silico приступи у безбедности хране, Виши курс сензорне анализе хране, Технолошка својства сировина анималног порекла). Изборна позиција 2 са шест понуђених предмета омогућава студенту ближе усмерење ка тематици дисертације (Прехрамбено-технолошко инжењерство, Виши курс органске хемије, Генетика микроорганизама, Мембрански процеси у прехрамбеној индустрији, инжењеринг управљања квалитетом у производњи хране, Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла). Изборна позиција 3, са 19 понуђених предмета, омогућава студенту да детаљно проучи област из које ће радити дисертацију. Студент ће се оспособити да прегледом савремене научне литературе сагледа ниво научних сазнања из области одабране теме докторске дисертације, актуелност одабране теме за истраживање као и даље правце развоја и истраживања. При томе студент ће се оспособити да постави научну хипотезу, да испланира и постави експеримент, одабере савремене методе, обради резултате истраживања, компетентно их тумачи, научно и критички их анализира и изводи логичне закључке. Ове вештине и знања исказује и кроз израду семинарских и научних радова, као и израдом своје докторске дисертације, која треба да представља оригиналан и самосталан научно-истраживачки рад. По завршетку докторског студијског програма Прехрамбена технологија образују се стручњаци способни за научно-истраживачки рад и примену научних достигнућа и нових технологија у научној области Технолошко инжењерство.

Компетенције дипломираних студената

Стечено звање доктора наука - технолошко инжењерство даје студенту могућност примене продубљеног знања, разумевања и способности усвојених током докторских студија, за успешно решавање сложених проблема у новом или непознатом окружењу, посебно у ужим научним областима. Стечено знање даје могућност за рад у научним лабораторијама и истраживачким институтима, центрима и факултетима, који припадају научној области Технолошко инжењерство. По завршетку студија студенти на овом нивоу образовања имају следеће опште и предметно-специфичне способности односно компетенције:

- способност анализе, синтезе и предвиђања решења и последица конкретних проблема из уже научне области;
- овладаност вештинама и савременим методама истраживања у техничко-технолошкој области;
- способност коришћења информационо-комуникационих технологија у овладавању знањима одговарајућег подручја;
- способност темељног познавања и разумевања науке и струке у техничко-технолошкој области;
- способност самосталног истраживања теоријских и практичних проблема у циљу добијања нових или побољшаних решења и њихове примене;
- способност повезивања знања из различитих области стечених на ранијим нивоима образовања, у циљу развоја нових технологија;
- способност праћења и примене новина у струци;
- способност за тимски рад и професионалну комуникацију у циљу унапређења науке и струке;
- способност комуникације и сарадње са ужим социјалним и међународним окружењем;
- оспособљеност да резултате научних истраживања саопштавају на научним конференцијама, објављују у научним часописима, кроз патенте и нова техничка решења;
- оспособљеност да сопственим изворним истраживањима, а посебно резултатима истраживања добијеним изградом докторске дисертације, пруже лични допринос проширењу граница знања у ужој научној области;
- способност укључивања у домаће и међународне научно-истраживачке пројекте;
- способност критичког мишљења, кретивног и независног деловања;
- познавање и поштовање принципа етичког кодекса добре научне праксе;

Табела 1. Распоред предмета по семестрима и годинама студија

Р. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	Статус предмета	Активна настава		ОСТАЛО	ЕСПБ
					П	НИР		
Прва година								
1.	МНР	Методе научноистраживачког рада	I	Обавезни	3	3	0	6
2.	ЕСТ	Експериментална статистика	I	Обавезни	6	0	0	10
3.	ИМА	Инструменталне методе анализа	I	Обавезни	6	1	0	7
4.	ММА	Микробиолошке методе анализе	I	Обавезни	6	1	0	7
					21	5	0	30
5.		Изборни блок 1	II	Изборни	5	3	0	12
	ТРА	Хемијске и биохемијске трансформације производа анималног порекла	II	Изборни				
	ТРБ	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног порекла	II	Изборни				
	ВКТМ	Микробиологија хране и предиктивна микробиологија	II	Изборни				
	ИНБХ	<i>In vivo, in vitro</i> и <i>in silico</i> приступи у безбедности хране	II	Изборни				
	ВКСА	Виши курс сензорне анализе хране	II	Изборни				
	ТСАП	Технолошка својства сировина анималног порекла	II	Изборни				
6.		Изборни блок 2	II	Изборни	5	3	0	13
	ПТИ	Прехрамбено-технолошко инжењерство	II	Изборни				
	КОРХ	Виши курс органске хемије	II	Изборни				
	ГЕМ	Генетика микроорганизама	II	Изборни				
	МЕМП	Мембрански процеси у прехрамбеној	II	Изборни				

		индустрији						
	ИУК	Инжењеринг управљања квалитетом у производњи хране	II	Изборни				
	ОСА	Одабрана поглавља из обраде сировина анималног порекла	II	Изборни				
7.	ДДIНИР	Докторска дисертација I НИР	II	Изборни	0	10	0	5
					10	16	0	30
Укупно часова активне наставе и бодова на години					31	21	0	60
Друга година								
8.		Изборни блок 3	III	Изборни	6	4	0	10
	ТХЛ	Одабрана поглавља из технологије хлађења и смрзавања прехранбених производа	III	Изборни				
	ТВП	Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа	III	Изборни				
	ТВС	Одабрана поглавља из технологије воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића	III	Изборни				
	ТГХ	Одабрана поглавља из технологије готове хране	III	Изборни				
	ТСП	Одабрана поглавља из технологије слада и пива	III	Изборни				
	ТВИ	Одабрана поглавља из технологије вина	III	Изборни				
	ТЛП	Одабрана поглавља из технологије јаких алкохолних пића	III	Изборни				
	ТЖБ	Одабрана поглавља из технологије прераде жита и брашна	III	Изборни				
	ТШС	Одабрана поглавља из технологије шећера и скроба	III	Изборни				
	ТУМ	Одабрана поглавља из технологије уља и масти	III	Изборни				

	ТКП	Одабрана поглавља из технологије кондиторских производа	III	Изборни				
	ПТДУ	Проблеми, изазови и трендови у технологији дувана	III	Изборни				
	ТКАП	Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла	III	Изборни				
	ОПТМ	Одабрана поглавља из технолошке микробиологије	III	Изборни				
	ПТБ	Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије	III	Изборни				
	УБХ	Одабрана поглавља из управљања безбедношћу у производњи хране	III	Изборни				
	УКХ	Одабрана поглавља из управљања квалитетом у производњи хране	III	Изборни				
	УЖС	Одабрана поглавља из заштите животне средине у прехранбеној технологији	III	Изборни				
	ХБКП	Хемијска и биохемијска карактеризација природних полисахаридних и полифенолних једињења	III	Изборни				
9.	ДД2НИР	Докторска дисертација2 НИР	III	Изборни	0	10	0	10
10.	ДД1ИО	Докторска дисертација1 израда и одбрана	III	Обавезни	0	0	10	10
					6	14	10	30
11.	ДД3НИР	Докторска дисертација3 НИР	IV	Изборни	0	20	0	10
12.	ДД2ИО	Докторска дисертација2 израда и одбрана	IV	Обавезни	0	0	10	20
					0	20	10	30

Укупно часова активне наставе и бодова на години					6	34	20	60
Трећа година								
13.	ДД4НИР	Докторска дисертација4 НИР	V	Изборни	0	20	0	10
14.	ДД3ИО	Докторска дисертација3 израда и одбрана	V	Обавезни	0	0	10	20
					0	20	10	30
15.	ДД5НИР	Докторска дисертација5 НИР	VI	Изборни	0	20	0	10
16.	ДД4ИО	Докторска дисертација4 израда и одбрана	VI	Обавезни	0	0	10	20
					0	20	10	30
Укупно часова активне наставе и бодова на години					0	40	20	60
Укупно часова активне наставе и бодова у студијском програму					37	95	40	180
Напомена: 1. Трајање студија је 3 године и 180 бодова 2. Активна настава су предавања и НИР, минимум 20 часова по семестру у свим годинама 3. Укупно предавања на прве две године студија минимум 45 часова или 25% од укупног броја часова активне наставе 4. Трећа година је само студијски истраживачки или само истраживачки рад 5. Број бодова по години минимум 60								

Табела 2. Спецификација предмета

Табела 3. Листа наставника који учествују у реализацији студијског програма

Р.Б.	Презиме, средње слово, име	Звање
1.	Антић В. Весна	редовни професор
2.	Антић П. Малиша	редовни професор
3.	Бараћ Б. Мирољуб	редовни професор
4.	Вукосављевић В. Предраг	редовни професор
5.	Вуцелић-Радовић В. Биљана	редовни професор
6.	Ђекић В. Илија	редовни професор
7.	Живковић М. Душан	редовни професор
8.	Јовановић Т. Снежана	редовни професор
9.	Малетић О. Радојка	редовни професор
10.	Недовић А. Виктор	редовни професор
11.	Никшић П. Миомир	редовни професор
12.	Пуђа Д. Предраг	редовни професор
13.	Радин Д. Драгослава	редовни професор
14.	Радојичић Б. Весна	редовни професор
15.	Радловић Т. Зорица	редовни професор
16.	Раичевић Б. Вера	редовни професор
17.	Рајковић Б. Милош	редовни професор
18.	Ракић М. Весна	редовни професор
19.	Станојевић П. Слађана	редовни професор
20.	Рајковић Н. Андреја	редовни професор
21.	Демин А. Мирјана	ванредни професор
22.	Клаус С. Анита	ванредни професор
23.	Козарски С. Маја	ванредни професор
24.	Лаличић-Петронијевић Г. Јованка	ванредни професор
25.	Миочиновић Б. Јелена	ванредни професор
26.	Пауновић М. Драгана	ванредни професор
27.	Пешић Б. Мирјана	ванредни професор
28.	Поповић-Ђорђевић Б. Јелена	ванредни професор
29.	Рабреновић Б. Биљана	ванредни професор
30.	Стевановић М. Снежана	ванредни професор
31.	Томашевић Б. Игор	ванредни професор
32.	Томић С. Никола	ванредни професор
33.	Филиповић Р. Ненад	ванредни професор
34.	Шмигић В. Нада	ванредни професор
35.	Деспотовић М. Саша	доцент
36.	Јанковић Шоја Д. Свјетлана	доцент
37.	Мирковић М. Милица	доцент
38.	Пантић Д. Милена	доцент
39.	Петровић В. Александар	доцент
40.	Стајић Б. Славиша	доцент
41.	Урошевић М. Тијана	доцент

Табела 4. Компетентност наставника

Табела 5. Листа ментора

Р.Б.	Презиме, средње слово, име	Назив установе у којој је запослен са пуним радним временом
1.	Антић В. Весна	УБ - Пољопривредни факултет
2.	Антић П. Малиша	УБ - Пољопривредни факултет
3.	Бараћ Б. Миролуб	УБ - Пољопривредни факултет
4.	Вукосављевић В. Предраг	УБ - Пољопривредни факултет
5.	Вуцелић-Радовић В. Биљана	УБ - Пољопривредни факултет
6.	Ђекић В. Илија	УБ - Пољопривредни факултет
7.	Живковић М. Душан	УБ - Пољопривредни факултет
8.	Јовановић Т. Снежана	УБ - Пољопривредни факултет
9.	Малетић О. Радојка	УБ - Пољопривредни факултет
10.	Недовић А. Виктор	УБ - Пољопривредни факултет
11.	Никшић П. Миомир	УБ - Пољопривредни факултет
12.	Пуђа Д. Предраг	УБ - Пољопривредни факултет
13.	Радин Д. Драгослава	УБ - Пољопривредни факултет
14.	Радојичић Б. Весна	УБ - Пољопривредни факултет
15.	Радуловић Т. Зорица	УБ - Пољопривредни факултет
16.	Раичевић Б. Вера	УБ - Пољопривредни факултет
17.	Рајковић Н. Андреја	Универзитет у Генту, Факултет бионаучног инжењеринга
18.	Рајковић Б. Милош	УБ - Пољопривредни факултет
19.	Ракић М. Весна	УБ - Пољопривредни факултет
20.	Станојевић П. Слађана	УБ - Пољопривредни факултет
21.	Демин А. Мирјана	УБ - Пољопривредни факултет
22.	Клаус С. Анита	УБ - Пољопривредни факултет
23.	Козарски С. Маја	УБ - Пољопривредни факултет
24.	Лаличић-Петронијевић Г. Јованка	УБ - Пољопривредни факултет
25.	Миочиновић Б. Јелена	УБ - Пољопривредни факултет
26.	Пешић Б. Мирјана	УБ - Пољопривредни факултет
27.	Поповић-Ђорђевић Б. Јелена	УБ - Пољопривредни факултет
28.	Рабреновић Б. Биљана	УБ - Пољопривредни факултет
29.	Томашевић Б. Игор	УБ - Пољопривредни факултет
30.	Томић С. Никола	УБ - Пољопривредни факултет
31.	Филиповић Р. Ненад	УБ - Пољопривредни факултет
32.	Шмигић В. Нада	УБ - Пољопривредни факултет
33.	Деспотовић М. Саша	УБ - Пољопривредни факултет
34.	Мирковић М. Милица	УБ - Пољопривредни факултет
35.	Пантић Д. Милена	УБ - Пољопривредни факултет
36.	Петровић В. Александар	УБ - Пољопривредни факултет
37.	Стајић Б. Славиша	УБ - Пољопривредни факултет
38.	Урошевић М. Тијана	УБ - Пољопривредни факултет

Табела 6. Компетентност ментора