

**ДРЖАВНИ УНИВЕРЗИТЕТ
У НОВОМ ПАЗАРУ**

**ДЕПАРТМАН ЗА БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ У
СЈЕНИЦИ**



**Акредитовани студијски програми основних
академских студија**

**АГРОНОМИЈА и
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

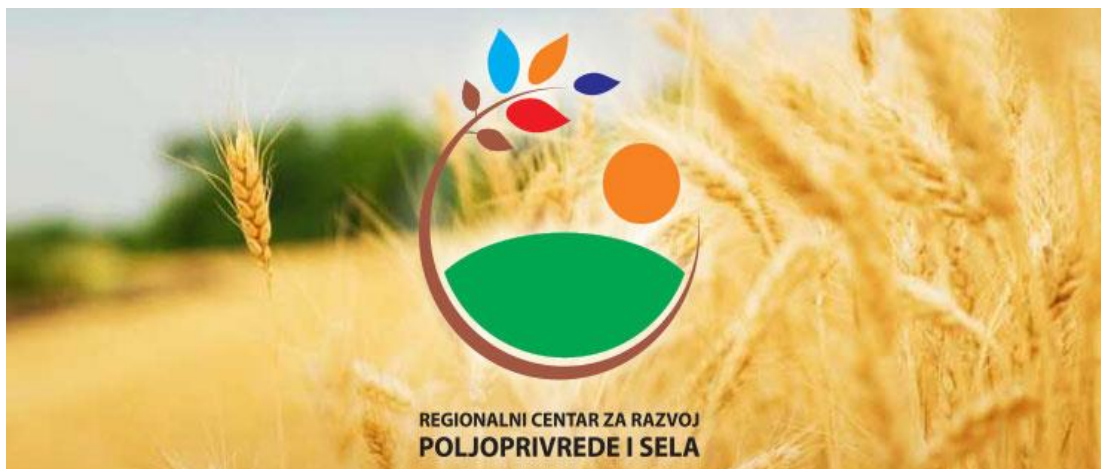
**СЈЕНИЦА
2017/18**

Државни Универзитет у Новом Пазару на Департману за биотехничке науке у Сјеници са акредитованим студијским програмима основних академских студија Агрономије и Прехрамбене технологије реализоваће своју примарну и најважнију делатност, образовање високошколских стручњака за разноврсне послове који захтевају знање из области пољопривреде. По завршетку студија формирају се стручњаци способни да раде и руководе у специјализованим лабораторијама у пољопривредним предузећима и агроиндустрији, у школама, просветно-образовној делатности, у заводима за мониторинг и заштиту животне средине, у научно-истраживачким лабораторијама итд.

Департман своје предности заснива на квалитетном наставном кадру, наставним плановима и програмима конципираним у складу са најновијим достигнућима технолошке науке и захтевима привреде. Департман је отворен за сарадњу са научно-истраживачким институцијама и привредним субјектима у земљи и иностранству.

На студијским програмима ОАС АГРОНОМИЈА и ОАС ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА уписаће се по 30 редовних студената (20 на буџету и 10 самофинансирајућих). Полаже се пријемни испит из Хемије или Биологије или Математике по избору. Потребна документа за упис: 1. извод из књиге рођених, 2. оригинал сведочанство о завршеној средњој школи и 3. фото копија личне карте.

Пријаве ће се примати од 25.08 до 5.09.2017. Пријемни испит ће се одржати 12.09.2017. у 9.00 у просторијама Регионалног центра за развој пољопривреде и села у Сјеници, ул.Нова бб.



АГРОНОМИЈА

основне академске студије (ОАС)

Трајање студија: 3 године (6 семестара) 180 ЕСПБ

Академски назив: **ИНЖЕЊЕР ПОЉОПРИВРЕДЕ** (инж.пољ.)

Структура студијског програма

Циљ студијског програма је да омогући студентима стицање најновијих научних и стручних знања и вештина из области агрономије.

Студијски програм основних академских студија АГРОНОМИЈА траје 3 године, односно 6 семестара. Програм се састоји из укупно 36 + 3 предмета (укључујући 2 стручне праксе и 1 завршни рад) и то: 27 обавезних (укључујући и 2 стручне праксе и 1 завршни рад) и 12 изборних предмета. У сваком семестру студент може да стекне 30 ЕСПБ, што за 6 семестара чини укупно 180 ЕСПБ. Настава је теоријска и практична из већине предмета. Стручна пракса је предвиђена у петом и шестом семестру, и обезбеђује укупно 4 ЕСПБ. Завршни рад је предвиђен као посебан предмет у шестом семестру студија и обезбеђује 4 ЕСПБ. Од страних језика предвиђено је изучавање енглеског језика. Настава се реализује кроз предавања, вежбе, лабораторијске вежбе, теренске вежбе, семинарске радове, као и кроз интерактивну наставу. У оквиру сваког предмета предвиђено је обавезно континуирано праћење стицања знања и вештина студента током семестра путем провере резултата на колоквијумима и тестовима знања, као и на завршном испиту на крају семестра.

Сврха студијског програма

Основна сврха студијског програма је формирање високо образованих кадрова ради остваривања професионалних (образовних, стручних, истраживачких) активности у области агрономије и сагледана је са становишта значаја за тржиште рада и релевантности за даље школовање.

Основни правац свих активности је усмерен ка стицању функционалних знања и вештина студената, уз примену метода активног учења ради креирања критичког мишљења и примарно је усмерен ка активном и креативном учењу за успешно коришћење њихових знања и вештина у пољопривредној производњи и прехрамбеној индустрији. Програм студија пружа сва потребна знања и вештине која су неопходна за постизање краткорочних и дугорочних циљева из области агрономије у Србији.

Породична пољопривредна газдинства и приватизоване пољопривредне компаније су привредна друштва која ће захтевати професионално квалификоване особе за управљање и руковођење пословним системима пољопривредне производње и прехрамбене индустрије.

Циљеви студијског програма

Основни циљ студијског програма је преношење најновијих научних и стручних знања и вештина из области агрономије. Тај основни циљ се реализује усмеравањем студената ка стицању знања и вештина потребних за профитабилну и одрживу пољопривредну производњу, планским и одрживим искоришћавањем обновљивих природних ресурса уз заштиту околине, очувања ресурса руралних подручја и културног наслеђа.

Основна оријентација студијског програма је промовисање европске сарадње у осигурању квалитета, као и интегралних програма студирања и истраживања у пољопривреди/агрономији уз неопходну стручну праксу.

Компетенције дипломираних студената

Савладавањем студијског програма студент стиче опште способности одређивања, формулисања, анализирања и решавања проблема у пољопривреди, примену стеченог знања у пракси као и ефикасност у појединачном и тимском раду и раду у мултидисциплинарном окружењу.

Стечено знање током основних академских студија студентима обезбеђује стручност, односно компетенције за рад у пољопривредним организацијама, као што су пољопривредне корпорације и предузећа, задруге, фарме, предузетничким организацијама и сопственим газдинствима која се баве

пољопривредном производњом; пољопривредним стручним службама; банкама и осигуравајућим друштвима, и институцијама средњешколског, високог струковног и академског образовања.

ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

основне академске студије (ОАС)

Трајање студија: 3 године (6 семестара) 180 ЕСПБ

Академски назив: **ИНЖЕЊЕР ТЕХНОЛОГИЈЕ** (инж. тех.)

Структура студијског програма

На првој години студија изучава се 9 наставних предмета. На другој години се изучава 8 наставних предмета, од којих су 3 изборна од понуђених 6. На трећој се изучава 8 наставних предмета, од којих је 6 обавезних, а 2 наставна предмета студент бира од 4 понуђена. У VI семестру студент мора и да обави стручну праксу у прехранбеним фабрикама или у специјализованим лабораторијама за испитивање хране. Овај предмет је обавезан за све студенте студијског програма. У овом семестру студент ради и дипломски рад који се састоји од два дела и то од теоријске основе дипломског рада и приступа изради и одбрани дипломског рада. Ова два предмета се убрајају у обавезне. Предмети су распоређени равномерно по семестрима.

Сврха студијског програма

Сврха студијског програма је образовање стручњака у области прехранбеног (технолошког) инжењерства, који могу обављати разноврсне послове који захтевају примене савремених сазнања из ове области као и оспособљавање студената за даље усавршавање.

Инжењери технологије морају бити оспособљени за: примену савремених технологија у производњи здравствено безбедних животних намирница; адекватну организацију ефикасне и ефективне производње, са максималним економским ефектима, уз ригорозну контролу квалитета производа; имплементацију неопходних стандарда квалитета у производњи хране; упознавање са принципима одрживе производње здравствено безбедне хране и ефикасне заштите животне средине.

Циљеви студијског програма

Циљеви студијског програма су усмерени на стицање вештина и специфичних знања у складу са савременим трендовима везаним за студије прехранбене технологије који треба да обезбеди постизање следећих циљева: оспособљавање за практични рад на пословима који захтевају знања из области прехранбене технологије; да свршени студенти разумеју и знају да примене стечена знања у решавању практичних проблема; да стекну основна знања за даље усавршавање; да развију способности за тимски рад, трансфер знања и размену практичних искустава да оспособе студенте за самосталну примену знања, како за рад и руковођење у специјализованим лабораторијама у прехранбеној индустрији тако и за рад у школама.

Компетенције дипломираних студената

Компетенције које студент стиче завршетком студијског програма, односе се на: развој способности критичког мишљења; овладавање вештинама неопходним за обављање високостручних, управљачких и аналитичких послова из широког подручја прераде хране; примену стечених знања у пракси; креативно коришћење савремене информационе и комуникационе технологије.

Након завршетка студијског програма студент стиче способности из свих основних области прехранбене технологије. На тај начин се оспособљава за решавање конкретних проблема у многим привредним гранама, нпр. у кланицама, млекарама, индустрији безалкохолних и алкохолних пића, кондиторској индустрији, преради лековитог и зачинског биља, хладњачама, предузетничким организацијама, сопственим газдинствима која се баве традиционалном прерадом.

Акредитовани студијски програми основних студија Агрономије и

Прехранбене технологије почињу са радом у школској 2017/18 години. За

детаље око уписа заинтересовани кандидати могу се обратити директору

Регионалног центра за развој пољопривреде и села дипл. инж. пољопривреде

Есаду Хоџићу у Сјеници, 36310 Сјеница, Нова бб, (020/741 024)