

**ДРЖАВНИ УНИВЕРЗИТЕТ
У НОВОМ ПАЗАРУ**

**ДЕПАРТМАН ЗА БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ У
СЈЕНИЦИ**



Акредитовани студијски програми основних
академских студија

**АГРОНОМИЈА
И
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

**СЈЕНИЦА
2017**

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.

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. Врста и режим су прилагођени потребама стратешког развоја агрономије као значајног обједињујућег дела пољопривредне производње и друштва у целини.

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.

Програм студија пружа сва потребна знања и вештине која су неопходна за постизање краткорочних и дугорочних циљева из области агрономије у Србији, будући да су студенти одговарајућим методама наставе и учења квалификовани за креативни и иновативни рад и успешно коришћење њихових знања и вештина у пољопривредној производњи и прехрамбеној индустрији.

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. У овом циклусу студија не обезбеђују се само теоријска знања, већ се стичу и извесна практична знања релевантна за тржиште рада.

Визија ДУНП-а и Департмана за Биотехничке науке са седиштем у Сјеници у будућности ће да достигне ниво развијених европских институција у овој области. До ње ће се доћи путем постепеног осигурања високог квалитета европских стандарда студирања, доприноса развоју академског образовања, развијања и унапређења истраживања, утицаја на праксу и политику развоја.

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.

Распоред предмета по семестрима и годинама студија

Прва година										
РБ	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе недељно			Остали часови недељно	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
1.	АГР101	Основи хемије	I	АО	ОБ	3	3	0	0	7
2.	АГР102	Математика	I	АО	ОБ	3	2	0	0	6
3.	АГР103	Основи биологије	I	ТМ	ОБ	3	2	0	0	7
4.	АГР104	Основи економије	I	ТМ	ОБ	2	2	0	0	6
5.	АГР105	Енглески језик	I	АО	ОБ	1	2	0	0	4
Укупно часова наставе у првом семестру						12	11	0	0	30
6.	АГР106	Статистика	II	АО	ОБ	2	2	0	0	6
7.	АГР107	Информатика	II	АО	ОБ	2	2	0	0	6
8.	АГР108	Педологија	II	ТМ	ОБ	2	2	0	0	6
9.	АГР109	Микробиологија	II	ТМ	ОБ	2	2	0	0	6
10.	АГР110	Биохемија	II	ТМ	ОБ	2	2	0	0	6
Укупно часова наставе у другом семестру						10	10	0	0	30
Укупно часова наставе на првој години студија						22	21	0	0	60

Друга година										
РБ	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе недељно			Остали часови недељно	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
11.	АГР201	Мелиорације земљишта	III	СА	ОБ	2	2	0	0	6
12.	АГР202	Пољопривредна механизација и ГИС у пољопривреди	III	НС	ОБ	2	2	0	0	6
13.	АГР203	Сточарство	III	НС	ОБ	2	2	0	0	6
14.	АГР204	Исхрана биљака	III	НС	ОБ	3	2	0	0	7
15.	АГР205	Пословно право	III	СА	ОБ	2	1	0	0	5
Укупно часова наставе у трећем семестру						11	9	0	0	30
16.	АГР206	Ратарство и	IV	СА	ОБ	2	2	0	0	6

		повртарство								
17.	АГР207	Воћарство и виноградарство	IV	СА	ОБ	2	2	0	0	6
18.	АГР208	Фитофармација	IV	СА	ОБ	2	2	0	0	6
19.	АГР209	Генетика	IV	ТМ	ОБ	2	2	0	0	6
20.	АГР210	Заштита животне средине	IV	НС	ОБ	2	2	0	0	6
Укупно часова наставе у четвртм семестру						10	10	0	0	30
Укупно часова наставе на другој години студија						21	19	0	0	60

Трећа година										
РБ	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе недељно			Остали часови недељно	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
21.	АГР301	Основи технологије биљних производа	V	СА	ОБ	2	2	0	0	5
22.	АГР302	Основи технологије анималних производа	V	СА	ОБ	2	2	0	0	5
23.	АГР303	Предмет изборног блока 1	V	НС	ИЗ	2	2	0	0	4
23а.	АГР303а	<i>Основи финансија</i>								
23б.	АГР303б	<i>Менаџмент пословних система у пољопривреди</i>								
24.	АГР304	Предмет изборног блока 2	V	НС	ИЗ	2	2	0	0	6
24а.	АГР304а	<i>Биљна производња и климатске промене</i>								
24б.	АГР304б	<i>Органска биљна производња</i>								
25.	АГР305	Предмет изборног блока 3	V	НС	ИЗ	3	1	0	0	6
25а.	АГР305а	<i>Коришћење и заштита земљишта</i>								
25б.	АГР305б	<i>Примењена микробиологија</i>								
26.	АГР306	Стручна пракса 1	V	СА	ОБ	0	0	0	0	2
Укупно часова наставе у петом семестру						11	9	0	0	28
27.	АГР307	Управљање безбедношћу у производњи хране	VI	НС	ОБ	2	2	0	0	2
28.	АГР308	Зоотехника	VI	НС	ОБ	2	2	0	0	4
29.	АГР309	Предмет изборног блока 4	VI	НС	ИЗ	2	2	0	0	6
29а.	АГР309а	<i>Финансијска анализа пословања</i>								
29б.	АГР309б	<i>Управљање квалитетом у агробизнису</i>								
30.	АГР310	Предмет изборног блока 5	VI	НС	ИЗ	2	2	0	0	7
	АГР310а	<i>Фарм менаџмент</i>								
	АГР310б	<i>Планирање у агробизнису</i>								
31.	АГР311	Предмет изборног блока 6	VI	СА	ИЗ	3	2	0	0	7
31а.	АГР311а	<i>Хемија и технологија млека и млечних производа</i>								
31б.	АГР311б	<i>Хемија и технологија меса</i>								
32.	АГР312	Стручна пракса 2	VI	СА	ОБ	0	0	0	0	2
33.	АГР313	Завршни рад	VI	СА	ОБ	0	0	0	0	4
Укупно часова наставе у шестом семестру						11	10	0	0	32
Укупно часова наставе на трећој години студија						22	19	0	0	60

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 знања из ове области као и оспособљавање студената за даље усавршавање.

Високо образовани стручњаци у области прехранбене технологије су неопходни за правилно управљање ресурсима и увећање њихове вредности, јер је императив времена организација рационалне и одрживе производње.

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; комбиновање стечених теоријских и практичних знања у циљу анализе и решавања конкретних проблема у ширем контексту технолошких и етичких питања; оспособљеност за рад у тимовима.

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, млекарима, индустрији безалкохолних и алкохолних пића, кондиторској индустрији, преради лековитог и зачинског биља, хладњачама, предузетничким организацијама, сопственим газдинствима која се баве традиционалном прерадом.

Распоред предмета по семестрима и годинама студија

ПРВА ГОДИНА										
РБ	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе недељно			Остали часови недељно	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
1.	X101	<u>Општа хемија</u>	I	ТМ	ОБ	2	3	0	0	7
2.	X102	<u>Физика</u>	I	ТМ	ОБ	2	2	0	0	6
3.	X103	<u>Примена рачунара</u>	I	СА	ОБ	2	2	0	0	6
4.	X104	<u>Математика 1</u>	I	АО	ОБ	2	2	0	0	6
5.	X105	<u>Енглески језик</u>	I	АО	ОБ	2	2	0	0	5
Укупно часова у првом семестру						10	11	0	0	30
6.	X106	<u>Основи биологије</u>	II	АО	ОБ	2	2	0	0	6
7.	X107	<u>Неорганска хемија</u>	II	ТМ	ОБ	2	3	0	0	8
8.	X108	<u>Обрада резултата мерења</u>	II	СА	ОБ	2	3	0	0	8
9.	X109	<u>Математика 2</u>	II	АО	ОБ	3	2	0	0	8
Укупно часова у другом семестру						9	10	0	0	30
Укупно часова наставе на првој години студија						19	21	0	0	60

ДРУГА ГОДИНА										
РБ	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе недељно			Остали часови недељно	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
10.	X201	<u>Органска хемија 1</u>	III	ТМ	ОБ	3	3	0	0	8
11.	X202	<u>Физичка хемија</u>	III	ТМ	ОБ	3	3	0	0	7
12.	X203	<u>Аналитичка хемија</u>	III	СА	ОБ	2	3	0	0	7
13.		Изборни предмет I	III	НС	ИЗ	3	2	0	0	8
13а.	ПТ201а	<i>Анималне сировине</i>								
13б.	ПТ201б	<i>Традиционални производи анималног порекла</i>								
Укупно часова у трећем семестру						11	11	0	0	30
14.	X204	<u>Основи технолошког пројектовања</u>	IV	НС	ОБ	3	2	0	0	8
15.	X205	<u>Хемија животне средине</u>	IV	НС	ОБ	3	2	0	0	8
16.		Изборни предмет II	IV	НС	ИЗ	3	2	0	0	7
16а.	ПТ202а	<i>Биљне сировине</i>								
16б.	ПТ202б	<i>Морфологија и анатомија биљака</i>								
17.		Изборни предмет III	IV	НС	ИЗ	3	2	0	0	7
17а.	ПТ203а	<i>Термодинамика</i>								
17б.	ПТ203б	<i>Основи електротехнике</i>								
Укупно часова у четвртном семестру						12	8	0	0	30
Укупно часова наставе на другој години студија						23	19	0	0	60

ТРЕЋА ГОДИНА										
РБ	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе недељно			Остали часови недељно	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
18.	Х402	Биохемија	V	НС	ОБ	3	2	0	0	6
19.	ПТ301	Контрола квалитета производа	V	СА	ОБ	3	2	0	0	6
20.	БО311	Примењена микробиологија	V	СА	ОБ	2	3	0	0	6
21.	ПТ302	Хемија хране	V	НС	ОБ	3	2	0	0	6
22.		Изборни предмет IV	V	АО	ИЗ	3	2	0	0	6
22а.	Х304а	<i>Опита екологија</i>								
22б.	Х404б	<i>Заштита животне средине</i>								
Укупно часова у петом семестру						14	11	0	0	30
23.	ПТ303	Хемија и технологија млека и млечних производа	VI	СА	ОБ	3	2	0	0	6
24.	ПТ304	Хемија и технологија пекарског квасца (пекарских производа)	VI	СА	ОБ	3	2	0	0	6
25.		Изборни предмет V	VI	НС	ИЗ	3	2	0	0	8
25а.	Х308а	<i>Колоидна хемија</i>								
25б.	ПТ305	<i>Природни и синтетски антиоксиданси</i>								
26.	ПТ306	Стручна пракса	VI	СА	ОБ	0	0	0	3	2
27.	ПТ307	Теоријске основе дипломског рада	VI	СА	ОБ	0	0	0	0	3
28.	ПТ308	Дипломски рад	VI	НС	ОБ	0	0	0	0	5
Укупно часова у шестом семестру						9	6	0	3	30
Укупно часова наставе на трећој години студија						23	17	0	3	60



Акредитовани студијски програми основних студија Агрономије и Прехрамбене 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)