

1. ОПИС ПРОГРАМА

СТРУКТУРА И ОРГАНИЗАЦИЈА ДОКТОРСКОГ ПРОГРАМА

Програм докторских студија **Управљање прехранбеним ланцем** организован је као трогодишњи програм студирања. Програм докторских студија је организован у три године и на основу наставних активности (предавања, вјежбе, семинари и др) и полагања испита кандидати могу остварити максимално 45 ECTS Остале бодове 135 ECTS студенти стичу кроз обавезне и изборне активности (презентације и објављивање резултата истраживачког рада) и израду докторског рада. Наведени бодови се скупљају током три студијске године. (колико је предвиђен рок за трајање докторских студија) према одредбама Правилника **о студирању на докторским студијама и стицању звања доктора наука Универзитета у Источном Сарајеву**.

ПОПИС ОБАВЕЗНИХ И ИЗБОРНИХ ПРЕДМЕТА И / ИЛИ МОДУЛА БРОЈ ЧАСОВА АКТИВНЕ НАСТАВЕ ПОТРЕБНИХ ЗА ЊИХОВИЗВЕДБУ И БРОЈ ECTS БОДОВА

Табела 1. Подјела обавеза студента по семестрима

Година студија/семестар	Назив предмета	Наставници	Напомена
I/1	Прописи о храни		7 ECTS
	Управљање ланцем хране/исхране		7 ECTS
	Предмет са листе А		5 ECTS
	Научно истраживачки рад		11 ECTS
I/2	Предмет са листе А		5 ECTS
	Предмет са листе А		5 ECTS
	Предмет са листе Ц1		6 ECTS
	Научно истраживачки рад		14 ECTS
II/3	Предмет са листе Ц2		6 ECTS
	Предмет са листе Ц2		6 ECTS
	Научно истраживачки рад		18 ECTS
II/4	Научно истраживачки рад		30 ECTS
III/5	Научно истраживачки рад		30 ECTS
III/6	Научно истраживачки рад		30 ECTS

ОБАВЕЗНЕ И ИЗБОРНЕ АКТИВНОСТИ СТУДЕНАТА

Табела 2. Списак изборних предмета

<p>Листа предмета А</p> <p>Токсикологија хране Анализа ризика у ланцу снабдевања храном Управљање квалитетом у производњи хране Одабрана поглавља метода за праћење безбједности хране Одабрана поглавља напредне микробиологије Одабрана поглавља експерименталне статистике Етика у производњи хране Биосигурност хране</p>
<p>Листа предмета Ц1</p> <p>Технологија производње меса Технологија производа од меса Технологија млијека и производа од млијека Технологија производње сира Технологија воћа Технологија поврћа Технологија млинарства Технологија пекарства Технологија тјестеничарства Технологија кондиторских производа Технологија уља и масти Технологија маргарина, мајонезе и сродних производа Технологија ферментативних производа</p>
<p>Листа предмета Ц2</p> <p>Сљедивост у прехранбеном ланцу Управљање алергенима у храни Нова достигнућа у сензорној оцјени хране Есенцијалност и токсичност витамина и минералних материјала у људској исхрани Нова достигнућа у науци о исхрани Одрживе технологије у прехранбеној индустрији Специјално млинарство Специјални скробови за прехранбене производе Производња и примена прехранбених влакана Одабрана поглавља инструменталних метода анализе хране</p>