

4.5.ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

На изборном модулу „Прехрамбено инжењерство“ у оквиру докторских студија извршиће се надоградња знања стеченог на прва два циклуса студија исте или сродних тематских области. Како је прехранбено инжењерство интердисциплинарно, докторски студиј је осмишљен на истим основама. Темељи програма су „прехранбено-процесно инжењерство, хемија и биохемија хране, наука о исхрани те безбједност хране“. Кадар који изводи наставу сачињен је од кадра Технолошког факултета Зворник и институција с којим исти има сарадњу (Технолошки факултет Нови Сад, Технолошки факултет Тузла, Технолошки факултет Бања Лука, Институт за прехранбене технологије Нови Сад).

4.5.1.Научно-истраживачки кадар

Научно-истраживачки кадар који се бави истраживањима из ове области чине наставници и сарадници запослени на Технолошком факултету и наставници запослени на другим институцијама са којим Факултет има развијену научну сарадњу у овој прехранбено инжењерство.

1. Др Радослав Грујић, редовни професор
Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву.
2. Др Мидхат Јашић, ванредни професор
Технолошки факултет у Тузли, Универзитет у Тузли.
3. Др Александра Торбица, ванредни професор
Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву
4. Др Славица Грујић, ванредни професор
Технолошки факултет у Бања Луци, Универзитет у Бања Луци.
5. Др Јасна Мاستиловић, ванредни професор
Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву
6. Др Драго Недић, ванредни.проф.
Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву.
7. Др Дијана Миличевић, ванредни професор
Технолошки факултет у Тузли, Универзитет у Тузли.
8. Др Радомир Радовановић, редовни професор
Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву.
9. Др Милица Вилушић, ванредни професор
Технолошки факултет у Тузли, Универзитет у Тузли.
10. Др Јасминка Сададиновић редовни професор
Технолошки факултет у Тузли, Универзитет у Тузли.
11. Др Горан Тадић, ванредни професор

Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву.

12. Др Ђорђе Окановић, научни савјетник
Институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду

13. Др Славко Смиљанић, доцент
Технолошки факултет Зворник, Универзитет у Источном Сарајеву.

4.5.2. Научно-истраживачка опрема

За обављање научно-истраживачког рада у области Прехрамбеног инжењерства, неопходна је следећа лабораторијска опрема:

Инструмент за течну хроматографију високог притиска, UV/VIS спектрофотометар, Гасни хроматограф FID I ECD, GC детектором, Капиларна електрофореза са месаним детектором, ELISA микрочитач, Вишенаменски ICP емисиони спектрометар, Комора за раст бактерија, Вишенамјенска центрифуга – 14000 rpm, Гел сушара, Ротациони вискозиметар, Уређеј за анализу текстуре хране, Фаринограф, Екстензограф, Амилограф, Глутенограф, Лабораторијски млин за брашно, Лабораторијска сита, рН метар, дигитални хигрометар, Дигитални термометар, Сита за просијавање, Машина за вакумско паковање, Машина за затварање конзерви, Ручна машина за заваривање конзерви, Лабораторијски фрижидер и замрвач, Мини-дестилатор за грозђе са колонама, Бурад за ферментацију грозђа, Мини преса за грозђе, Мини филтер за пулпу, Мини преса за мљењење воћа, Центрифуга 5000 o/minl, Малагански ебулиометар, Рефрактометар, Гасна апсорпциона колона, шушар распршивањем, екстакциона јединица течно-течно, Ласерски анализатор величине честица, Сушара, Апарат за одређивање садржаја протеина, Апарат за одређивање садржаја липида, Апарат за екстракцију естарског уља, Ползиндустријска портојење за технологију меса и технологију пекарства.

4.5.3. Основни предмети

Према наставном плану потребно је наставу из области истраживања реализовати кроз два обавезна предмета која би се слушала у првом семестру докторских студија. Сходно томе предложени су обавезни предмети:

1. Трендови развоја прехранбено-процесног инжењерства
Наставници: др Радослав Грујић, ред.проф.
2. Хемија одабраних састојака хране
Наставници: др др Радослав Грујић, ред.проф.
др Мидхат Јашић, ванр.проф.
др Александра Торбица, ванр.проф.
др Славица Грујић, ванр.проф.
др Јасна Мاستиловић, ванр. проф.

4.5.4. Изборни предмети

Према наставном плану планирано је слушање три изборна предмета у другом семестру прве године студија. Предлажемо, изборне предмете:

1. Развој нових прехранбених производа
Наставници: др Радослав Грујић, ред.проф.
др Славица Грујић, ванр.проф.
2. Одабрана поглавља напредне микробиологије
Наставници: др Драго Недић, ванр.проф.
3. Достигнућа у технологији кондиторских производа
Наставници: др Александра Торбица, ванр.проф.
др Дијана Миличевић, ванр.проф.
4. Достигнућа у технологији производње меса и производа од меса
Наставници: др Радослав Грујић, ред.проф.
др Радомир Радовановић, ред.проф.
5. Достигнућа у технологији млијека и производа од млијека
Наставници: др Милица Вилушић, ванр.проф.
6. Достигнућа у технологији воћа и поврћа
Наставници: др Мидхат Јашић, ванр.проф.
7. Достигнућа у технологији млинарства
Наставници: др Јасна Мاستиловић, ванр.проф.
др Дијана Миличевић, ванр.проф.
8. Достигнућа у технологији пекарства и тјестеничарства
Наставници: др Јасна Мастиловић, ванр.проф.
9. Достигнућа у технологији ферментативних производа
Наставници: др Јасминка Сададиновић
10. Нова достигнућа у сензорној оцјени хране
Наставници: др Славица Грујић, ванр.проф.
др Радомир Радовановић, ред.проф.
11. Достигнућа у паковању хране
Наставници: др Мидхат Јашић, ванр.проф.
др Радослав Грујић, ред.проф.
12. Управљање квалитетом у производњи хране
Наставници: др Радомир Радовановић, ред.проф.
др Радослав Грујић, ред.проф.
13. Одрживе технологије у прехранбеној индустрији
Наставници: др Радослав Грујић, ред.проф.

14. Рационализација енергетских утрошака у процесима прехранбене индустрије
Наставници: др Горан Тадић, ванр.проф.
15. Управљање отпадним материјама прехранбене индустрије
Наставници: др Ђорђе Окановић, научни савјетник
др Славко Смиљанић, доцент