

FAKULTET ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BEZBJEDNOST HRANE I EKOLOGIJU



Smjerovi

- **Tehnološki inženjering** - prehrambeni tehnolog je osposobljen za rad u kompanijama koje se bave procesima obrade, prerade, čuvanja, zaštite i distribucije prehrambenih proizvoda



- **Sanitarni inženjering** - sanitarni inženjer je osposobljen za rad na poslovima obezbjeđenja, nadzora i unapređenja higijensko-sanitarnih uslova u pogonima za proizvodnju hrane, objektima za skladištenje i distribuciju hrane, hotelsko-ugostiteljskim i catering objektima, i dr.

- **Inženjering u sistemu HoReCa** - inženjer u sistemu HoReCa je osposobljen za rad u hotelima, restoranima i organizaciji kateringa, a u dijelu procesa proizvodnje prehrambenih proizvoda



- **Ekološki inženjering** – ekološki inženjer je osposobljen za rad na aktivnostima koje se odnose na ekologiju i zaštitu životne sredine, ne samo u okviru organizacija koje se bave procesima proizvodnje prehrambenih proizvoda, ugostiteljskim i katering uslugama, već i drugim oblastima zaštite životne sredine

Akcenat ovih studija je na:

- **Multidisciplinarnosti**

- Program obuhvata znanja iz opštih i usko-stručnih disciplina
- Podstiče aktivno komuniciranje između specifičnih tehnoloških znanja, sa savremenim ekonomsko-finansijskim i upravljačkim (*menadžment*) principima
- Unapređuje poznavanje i efikasno tumačenje pravnih normi i regulativa relevantnih za ove oblasti

- **Praktičnom radu**

- Interaktivan program nastave
- Mogućnost vježbi i prakse u pogonima za proizvodnju/preradu hrane i drugim institucijama (kroz partnerske odnose)

- **Osposobljavanju za tržište rada**

- Kroz osposobljavanje za realizaciju projekata koristeći znanja stečena iz oblasti zakonske regulative, standarda, profesionalnih tijela i odnosa sa privredom, zatim preduzetništva, marketinga, liderstva, finansija i globalnog tržišta

- Hvala na pažnji!
- Pitanja i odgovori

E-mail:

fptbhe@udg.edu.me

