



ВИСОКА ШКОЛА ПРИМЕЊЕНИХ СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА ВРАЊЕ ФИЛИПА ФИЛИПОВИЋА БР. 20  
ТЕЛ. 017/421-859                      Факс – 017/404-660  
МБ – 07196768                        ПИБ – 100402944  
ТР – 840-4892760-82                840-821660-15

---

## ОПИС РЕФОРМЕ КУРИКУЛУМА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА ВИСОКЕ ШКОЛЕ ПРИМЕЊЕНИХ СТРУКОВНИХ СТУДИЈА У ОКВИРУ РЕАЛИЗАЦИЈЕ ТЕМПУС ПРОЈЕКТА AGRIVOC

У циљу побољшања и осавремењивања реализације наставе на студијском програму Прехрамбена технологија на Високој школи примењених струковних студија у Врању, у оквиру Tempus пројекта „AGRIVOC“ with the Education, Audiovisual and Culture Executive Agency, 530184-TEMPUS-1-2012-1-RS-TEMPUS-JPCR „Reshaping of Agricultural Vocational Studies in the Western реформисан је курикулум поменутог студијског програма.

### Опис структуре и садржаја неререформисаног студијског програма Прехрамбена технологија

Основне струковне студије на студијском програму *Прехрамбена технологија* трају три године (6 семестара) и могу их уписати свршени средњошколци. Студијски програм *Прехрамбена технологија* је усаглашен са принципима Болоњске декларације и Европским системом преноса бодова и једини је на територији Пчињског округа.

Прва студијска година садржи 10 предмета, по 5 у семестру. Предмети на првој години су из групе опште образовних и научно-стручних предмета, и представљају основу за лакше и успешније савлађивање стручно-апликативних која се налазе у трећој студијској години. На овој студијској години има девет обавезних предмета и два изборна (изборни блок 1.) од којих студент бира један.

Друга студијска година садржи 10 предмета из групе научно-стручних и стручно-апликативних предмета. Сви предмети у овој години су обавезни.

Трећа студијска година студијског програма *Прехрамбена технологија* састоји се из 4 обавезна и 4 изборна предмета. Студент бира по један предмет из изборних блокова 2., 3., 4. и 5.

Сви предмети су једносеместрални.

Са положених 28 предмета студенти добијају 172 ЕСПБ бода док преосталих осам добијају: на стручној пракси 3 (у шестом семестру) и на завршном раду 5 ЕСПБ. Студенти на крају студија добијају звање *Струковни инжењер технологије*.

Студијски програм *Прехрамбена технологија* у шестом семестру има обавезну *стручну праксу*. Стручна пракса је неминовност високих струковних студија јер она оспособљава студента за примену знања и вештина потребних за укључивање у радни процес. Програмски, стручна пракса, на студијском програму *Прехрамбена технологија* је укључена у 6 семестру са укупно 75 часова, што изражено преко ЕСПБ износи 3 бода.

Стручна пракса на студијском програму *Прехрамбена технологија* се изводи у радним организацијама у Врању и околини Врања (Житомељ - млин у Раковцу код Бујановца; Хеба - фабрика воде у Бујановцу; Југокоп - у Бујановцу; Кондива - фабрика кондиторских производа у Жбевцу; Фабрика хлеба и млека у Врању; Симка - фабрика чоколаде у Врању; Атом - фабрика тестенина у Врању; итд.).

Када студент положи све испите и обави стручну праксу, у 6 семестру ради *завршни рад* који представља његов самостални пројекат. Завршни рад се ради из предмета који дефинише профил изабране специјалности на студијском програму *Прехрамбене технологије*. Остале одредбе за пријављивање, услови за израду и начин одбране завршног рада је утврђен Статутом Школе.

Са тако конципираним студијским планом, студенту се нуди широка могућност за избор наставних предмета усклађеним са његовим могућностима и склоностима. Тиме се омогућава сваком студенту да формира свој стручни профил по својим интересовањима и свом личном убеђењу.

#### **Измене у процесу реформе курикулума у оквиру ТЕМПУС пројекта AGRIVOC су:**

- *Измењен је постојећи Правилник о стручној пракси (учињен општијим);*
- *Измењени су силабуси стручних предмета (део вежби ће бити одрађен у институцијама или привредним субјектима на територији Републике Србије);*
- *Повећан је број часова стручне праксе која се одвија у 6. семестру са 75 на 120 часова.*

#### **У правцу унапређења компетенција студената предузимаће се следеће мере:**

- Усвајање методолошких принципа у решавању прехранбено-технолошких проблема (управљање операцијама и процесима);
- Овладавање знањем и вештинама, неопходним за обављање високостручних послова у области прехранбене технологије са посебним нивоом специјализације у областима технологије меса, млека, безалкохолних пића, воћа и поврћа, жита и кондиторских производа.
- Праћење достигнућа у науци и пракси прехранбене технологије и њихову примену.
- Коришћење стручне литературе и информационих технологија ради стицања нових знања из области прехранбене технологије.
- Способност примене стечених знања у решавању конкретних проблема,
- Способност успешног преношења знања и развијања еколошке свести код младих као и развијању правилног еколошког става према животној средини, у складу са принципима одрживог развоја.
- Развој стручних вештина, комуникационих способности и одговорности, самосталног и тимског рада у мултидисциплинарном окружењу;

- Савладавање основних вештина рада на рачунару.

Када је реч о специфичним способностима свршених студената, усвајањем студијског програма студент стиче:

- Фундаментално познавање и разумевање принципа на којима се заснива прехранбена индустрија;
- Способност за решавање конкретних проблема у прехранбеној индустрији уз имплементацију научних метода и поступака;
- Способност да на адекватан начин организује производњу у прехранбеној индустрији биљних и анималних производа;
- Свршени студенти Прехранбене технологије стичу и компетенције како да одрживо користе природне ресурсе Републике Србије у складу са основним принципима одрживог развоја;
- Стичу могућност даљег усавршавања кроз специјалистичке студије.

Координатор ТЕМПУС пројекта AGRIVOC  
испред ВШПСС – Врање,

---

др Гордана Богдановић, проф.