

Сврха студијског програма Технологија хране и гастрономија

Сврха студијског програма је образовање студената за професију **струковног инжењера технологије** који поседују специфична знања неопходна за управљање безбедношћу и квалитетом хране од производног процеса, до квалитетне гастрономске услуге, а све у складу са принципима одрживог развоја и расположивим средствима, ISO и HACCP стандардима, традицијом, потребама и захтевима прехранбене индустрије, чиме је обухваћено и очување и заштита животне средине.

Студисјски програм Технологија хране и гастрономија омогућава:

- рад у савремено опремељеним лабораторијама
- стручну праксу
- квалитет менаџмент HACCP и HALAL светске националне гастрономије
- ширење културе исхране и развој туризма.