

	Република Србија ТОПЛИЧКА АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА Ћирило и Методије бр. 1, Прокупље	Број: 914/2
		Датум: 02.09.2026. године

ПРАВИЛНИК О УЖИМ СТРУЧНИМ ОБЛАСТИМА
(са изменом од 02.09.2026. год)

	Датум	Одговорност
Израђен:	Фебруар 2025. године	Помоћник председника Академије за наставу и дуалне студије
Усвојен:	19.02.2025. год.	Наставно-стручно веће Академије
Измењен:	02.09.2026. год.	Наставно-стручно веће Академије
Примена:	Осмог дана од дана објављивања Дан објаве: 02.09.2026. год	Све организационе јединице

На основу члана 37. став 3 Закона о високом образовању („Сл. гласник РС“, бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон) бр. 4080/2 од 13.12.2023. године - пречишћен текст са изменама и допунама) и члана 75. став 1. тачка 27. Статута Академије (бр. 4080/2 од 13.12.2023. године – пречишћен текст) Наставно-стручно веће Академије је на седници одржаној дана 19.02.2025. године донело, а на седници одржаној 02.09.2026.године изменило је,

ПРАВИЛНИК О УЖИМ СТРУЧНИМ ОБЛАСТИМА

Члан 1.

Овим Правилником утврђују се уже стручне области и припадајући наставни предмети који се реализују у оквиру акредитованих студијских програма на Топличкој академији струковних студија (у даљем тексту Академија).

Члан 2.

Уже стручне области на Академији су:

– ПОСЛОВНА ЕКОНОМИЈА И МЕНАЏМЕНТ

(за предмете: Основи економије, Менаџмент, Основи маркетинга, Маркетинг Економика предузећа, Пословно комуницирање, Пословне комуникације у дигиталном окружењу, Иновативност и конкурентност, Стратегијски менаџмент, Дигитални маркетинг, Менаџмент људских ресурса, Стручна пракса 1, Предузетништво, Пословне финансије, Управљачки информациони системи, Маркетинг у финансијским институцијама, Менаџмент догађаја, Менаџмент квалитета, Лидерство, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3, Организационо понашање, Логистика, Економика туризма, Управљање хотелским капацитетима, Селективни облици туризма, Међународна економија, Менаџмент гастрономије и ресторатерства, Менаџмент туристичких дестинација, Здравствени туризам, Маркетинг услуга, Менаџмент туристичких агенција, Методологија истраживачког рада, Менаџерско и стратешко одлучивање, Економија рада, Корпоративни менаџмент, Организационо понашање и лидерство, Менаџмент маркетинга, Систем управљања квалитетом, Управљање људским ресурсима, Пословна економија, Тржиште рада, Корпоративно управљање, Политика тржишта рада, Управљање инвестицијама, Комуникацијске вештине, Пословне комуникације, Финансијски менаџмент, Управљање квалитетом, Пословање туристичких агенција, Менаџмент угоститељства, Стандардизација у туризму и угоститељству, Кетеринг менаџмент, Менаџмент у здравству са организационим понашањем, Менаџмент и предузетништво у агробизнису, Маркетинг пољопривредних и прехранбених производа, Системи управљања квалитетом).

– ФИНАНСИЈЕ И РАЧУНОВОДСТВО

(за предмете: Финансијско рачуноводство, Основи економије, Економика предузећа, Управљање пословним финансијама, Банкарски менаџмент, Дигитална економија,

Финансијске институције, Финансије јавног сектора, Методологија истраживачког рада, Основи маркетинга, Маркетинг услуга, Маркетинг у финансијским институцијама, Економија капитала и финансирања развоја, Монетарне и јавне финансије, Трговинско рачуноводство, Електронско пословање, Електронско банкарство, Пословне финансије, Порески систем и политика, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3, Царински систем и политика, Утврђивање и наплата јавних прихода, Контрола и ревизија, Међународна економија, Спољнотрговинско пословање, Царинско пословање, Међународно пословање, Пореско књиговодство и евиденција, Финансирање локалне самоуправе, Међународни транспорт, шпедиција и осигурање, Царинска тарифа, Финансијске институција и тржишта, Управљачко рачуноводство, Банкарство, Рачуноводство финансијских институција, Савремено банкарство, Рачуноводствени информациони системи, Анализа финансијских извештаја, Основи банкарства, Банкарско пословање и платни промет, Интернет банкарство, Информациони системи у рачуноводству, Осигурање, Директни и индиректни порези, Финансијска тржишта, Корпоративне финансије, Специјалистичка стручна пракса, Управљање инвестицијама, Јавне финансије, Фискална економија и менаџмент јавног сектора, Порески поступак, Пореска и буџетска контрола и ревизија, Царинско и девизно пословање, Финансијски менаџмент, Економија у здравству, Управљање финансијама).

– ПОСЛОВНА ИНФОРМАТИКА И Е-БИЗНИС

(за предмете: Дигитална економија, Управљачки информациони системи, Пословна информатика, Информатика у здравству, Дигиталне вештине, Дигитални маркетинг, Електронско пословање, Електронско банкарство, Информациони системи у туризму и хотелијерству, Е – управа, Интернет банкарство, Туристички информациони системи, Пословни информациони системи, Технологија друштвених медија и дигитални маркетинг).

– ХУМАНИСТИЧКЕ НАУКЕ И ПРАВО

(за предмете: Основи права, Пословно право, Управно право, Компанијско право, Право осигурања, Право, етика и приватност у ИТ, Осигурање, Здравствено законодавство и осигурање, Царинско пословање, Царински управни поступак, Царинска тарифа, Јавне финансије, Утврђивање и наплата јавних прихода, Финансирање локалне самоуправе, Менаџмент квалитета, Спољнотрговинско пословање, Национална култура и глобализација, Креативне индустрије, Културни туризам, Историја уметности и културе).

– КВАНТИТАТИВНЕ МЕТОДЕ У ЕКОНОМИЈИ

(за предмете: Статистика, Пословна статистика, Методологија истраживачког рада).

– ГАСТРОНОМИЈА

(за предмете: Основи гастрономије, Планирање менија и технике послуживања хране, Менаџмент гастрономије и ресторатерства, Национална гастрономија, Менаџмент угоститељства, Стандардизација у туризму и угоститељству, Кетеринг

менаџмент, Савремени еногастрономски трендови, Гастрономски производи, Међународна гастрономија, Креативна гастрономија, Молекуларна гастрономија).

– **РАЧУНАРСТВО И ИНФОРМАТИКА**

(за предмете: Информатика, Дигиталне технологије, Основи рачунарске технике, Електротехника, Основи интернет технологија, Увод у програмирање, Електроника, Рачунарске мреже, Архитектура и организација рачунара, Алгоритми и структуре података, Оперативни системи, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Релационе базе података, Објектно орјентисано програмирање, Програмски преводиоци, Безбедност у рачунарским мрежама, Рачунарска графика и мултимедија, Вештачка интелигенција, Пројектовање информационих система, Сервисно орјентисане архитектуре, Мобилно рачунарство, Администрирање рачунарских мрежа, Веб дизајн, Рачунарска виртуелизација, Развој мобилних апликација, Веб програмирање, Интернет технологије, Дистрибуирани информациони системи, Специјалистичка стручна пракса, Систем администрација и ИТ инфраструктура, Објектно орјентисана анализа и дизајн, Веб системи и технологије, Савремени рачунарски системи, Заштита рачунарских система, Математика, Физика, Дискретна математика, Дигитална пољопривреда, Практична настава 3, Софтверске платформе електронског пословања, Информациона безбедност, Управљање ИТ пројектима, Инжињерство софтверских система, Аналитика великих података, Рачунарство у облаку и виртуелизација, Пословни информациони системи, Технологија друштвених медија и дигитални маркетинг, Напредни дистрибуирани системи, Објашњива вештачка интелигенција, Напредно веб програмирање, Рутирање у мрежама, Интернет ствари, Напредне базе података, Дигиталне технологије агроиндустријских система).

– **ФИЛОЛОШКЕ НАУКЕ – СТРАНИ ЈЕЗИЦИ И МЕТОДИКА**

(за предмете: Енглески језик 1, Енглески језик 2, Енглески језик 3, Енглески језик, Енглески језик струке, Немачки језик 1, Немачки језик 2, Немачки језик 3).

– **ПСИХОЛОГИЈА**

(за предмете: Психологија, Менаџмент у здравству са организационом понашањем, Комуникацијске вештине).

– **МЕДИЦИНСКА РЕХАБИЛИТАЦИЈА**

(за предмете: Медицинска рехабилитација, Кинезиологија 1, Неурологија и физикална терапија неуролошких болесника, Кинезиологија 2, Здравствена нега у рехабилитацији, Општа кинезиологија, Протетика и ортотика, Психомоторни развој детета и физикална терапија, Специјална кинезитерапија, Општа физикална терапија, Специјална физикална терапија, Физикална терапија у интерној медицини, Физикална терапија реуматолошких болесника, Физикална терапија геријатријских болесника, Физикална терапија у спортској медицини, Балнеологија, Здравствена нега особа са инвалидитетом, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3).

– **ЗДРАВСТВЕНА НЕГА**

(за предмете: Здравствена нега, Здравствена нега у примарној здравственој заштити, Здравствена нега у рехабилитацији, Здравствена нега старих и палијативно збрињавање, Кућна нега, Организација здравствене неге, Здравствена нега особа са инвалидитетом, Медицинска етика, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3, Летња стручна пракса 1, Летња стручна пракса 2, Летња стручна пракса 3)

– **БАЗИЧНА МЕДИЦИНА**

(за предмете: Основи анатомије и физиологије, Медицинска етика, Анатомија, Физиологија, Фармакологија, Биологија и Микробиологија).

– **КЛИНИЧКА МЕДИЦИНА – ИНТЕРНИСТИЧКЕ ГРАНЕ**

(за предмете: Интерна медицина са здравственом негом, Интерна медицина, Неурологија и физикална терапија неуролошких болесника, Инфективне болести са здравственом негом, Психијатрија са здравственом негом, Неурологија са здравственом негом, Педијатрија са здравственом негом, Кућна нега, Здравствена нега старих и палијативно збрињавање, Онкологија са здравственом негом, Ургентна медицина са здравственом негом, Здравствена нега особа са инвалидитетом, Основи анатомије и физиологије, Медицинска етика, Анатомија, Физиологија, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3, Летња стручна пракса 1, Летња стручна пракса 2, Летња стручна пракса 3).

– **КЛИНИЧКА МЕДИЦИНА – ХИРУРШКЕ ГРАНЕ**

(за предмете: Хирургија и ортопедија са здравственом негом, Хирургија са ортопедијом, Гинекологија и акушерство са здравственом негом, Онкологија са здравственом негом, Ургентна медицина са здравственом негом, Здравствена нега старих и палијативно збрињавање, Основи анатомије и физиологије, Медицинска етика, Анатомија, Физиологија).

– **ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ И БИОТЕХНОЛОГИЈА**

(за предмете: Српски аутохтони прехранбени производи, Технологија угљенохидрантне хране, Квалитет хране и законодавство, Микробиологија хране, Основи конзервисања хране, Технологија алкохолних пића, Адитиви у прехранбеној индустрији, Основи прехранбене технологије, Познавање сировина, Микробиологија, Технолошке операције, Технологија сушења и хлађења, Технологија готове хране, Технологија воћа и поврћа, Амбалажа и паковање хране, Технологија ароматичног биља и пчелињих производа, Технологија меса, Стручна пракса, Технологија јаких алкохолних пића, Технологија воде и отпадних вода, Биотехнологија агроиндустријског отпада, Технологија пива, Контрола у акредитованој лабораторији, Винарство, Методе истраживачког рада, Виши курс микробиологије хране, Савремени поступци за конзервисање намирница, Управљање квалитетом у прехранбеној индустрији, Трендови у технологији кондиторских и пекарских производа, Припрема и технологија вода, Трендови у технологији јаких алкохолних и безалкохолних пића, Савремени трендови у исхрани, Савремене технологије прераде жита и брашна, Познавање сировина и производа биљног и животињског порекла, Технологија кафе и сродних производа, Технологија млека,

Технологија вина, Функционална својства хране, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Познавање и технологија млека, Познавање и технологија меса, Контрола квалитета прехранбених производа, Учење кроз рад 2-1, Учење кроз рад 2-2, Технологија пекарства, посластичарства и тестенина, Технологија отпадних вода, Технологија дувана, Технологија прераде воћа и грожђа, Амбалажа, Практична обука, Предиктивна микробиологија и очување хране, Безбедност хране и анализа ризика, Управљање отпадом, Савремени поступци у технологији меса, Савремени поступци у технологији млека, Технологија уља, масти и кондиторских производа, Технологија алкохолних и безалкохолних пића, Системи управљања квалитетом, Основи прераде биљних производа, Основи прераде анималних производа, Процеси конзервисања хране, Савремени процеси у технологији млека, Савремени процеси у технологији меса, Технологија уља, масти и угљенохидратних производа, Технологија прераде лековитог и ароматичног биља).

– ХЕМИЈА

(за предмете: Хемија, Биохемија, Инструменталне методе у аналитици хране, Хемија хране, Биохемија хране, Агрохемија, Нова и алтернативна храна, Физичко-хемијске методе у аналитици хране, Биохемија и анализа хране).

– ЗАШТИТА БИЉА

(за предмете: Општа фитопатологија, Општа ентомологија, Посебна фитопатологија, Посебна ентомологија, Генетика и оплемењивање биљака, Пестициди у заштити биља, Познавање и сузбијање корова, Интегрална заштита, Складишне штеточине, Фитопатологија, Ентомологија, Полофагне штеточине, Дијагноза и прогноза болести и штеточина, Микозе ратарско-повртарских усева, Фитофармација са токсикологијом, Биљни карантин, Интегрална заштита вишегодишњих засада, Микозе воћака и винове лозе, Интегрална заштита њивских усева, Стручна пракса 1 радна, Стручна пракса 2 производна, Стручна пракса 3 технолошко организациона, Микозе и бактериозе воћака и винове лозе, Детекција и прогноза болести и штеточина у пољопривреди, Микозе и бактериозе ратарских и повртарских биљака, Токсичне супстанце у пољопривреди, Физиологија и патофизиологија биљака, Примена пестицида).

– РАТАРСТВО И ПОВРТАРСТВО

(за предмете: Ратарство и повртарство, Физиологија биљака, Педологија, Мелорације, Технологија производње зачинског и лековитог биља, Технологија прераде зачинског и ароматичног биља, Органска производња поврћа, Познавање сировина и производа биљног и животињског порекла, Гајење лековитог и ароматичног биља, Ливадарство са папњаштвом, Расадничарство, Производња и дорада семена, Агрохемија, Производња садног материјала, Методе истраживачког рада, Земљишни ресурси у одрживој пољопривреди, Одржива пољопривреда, Генетички ресурси у пољопривреди, Физиологија и патофизиологија биљака, Одржива производња ратарског биља, Органска пољопривреда, Плодност земљишта и употреба ђубрива у пољопривреди, Заштита животне средине, Пољопривредна ботаника, Повртарство, Ратарство, Стручна пракса 1 радна, Стручна пракса 2 производна, Стручна пракса 3 технолошко организациона, Основи производње

биљних производа, Органска пољопривредна производња, Одржива производња крмног биља).

– **ВОЋАРСТВО И ВИНОГРАДАРСТВО**

(за предмете: Воћарство и виноградарство, Основи воћарске производње, Основи виноградарске производње, Подизање засада и воћњака и винове лозе, Посебно воћарство, Посебно виноградарство, Прерада воћа и грозђа, Винарство, Стандардизација бербе и чувања воћа, Системи гајења винове лозе, Гајење јагодичастог воћа, Ампелографија, Виноградарство, Стручна пракса 1 радна, Стручна пракса 2 производна, Стручна пракса 3 технолошко организациона, Основи производње биљних производа, Берба и чување воћа, Биологија и рејонизација винове лозе, Гајење јагодичастог воћа, Производња грозђа и вина).

– **СТОЧАРСТВО СА ГАЈЕЊЕМ И ИСХРАНОМ ЖИВОТИЊА**

(за предмете: Основи исхране домаћих животиња, Опште сточарство, Живинарство, Свињарство, Евиденција и матично књиговодство домаћих животиња, Исхрана непреживара, Ловство и ловна привреда, Исхрана преживара, Говедарство, Исхрана дивљачи, Овчарство и козарство, Савремени концепти пољопривредног саветодавства, Трендови фармског држања домаћих животиња, Управљање биоразградивим отпадом, Екологија дивљачи и ловни туризам, Исхрана домаћих животиња, Савремене технологије у сточарској производњи, Матично књиговодство, Технологија производње сточне хране, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3, Основи производње анималних производа, Аквакултура и рибарство).

– **БИОТЕХНОЛОГИЈА, ЕТОЛОГИЈА И ЗООХИГИЈЕНА ДОМАЋИХ ЖИВОТИЊА**

(за предмете: Анатомија са физиологијом домаћих животиња, Здравствена заштита домаћих животиња, Анимална генетика и оплемењивање животиња, Зоохигијена, Етологија домаћих животиња, Аквакултура у слатководним рибањацима, Зоохигијенски третмани, Примена савремених биотехничких метода у сточарству, Биотехнологија у аквакултури, Биотехнологија у размножавању домаћих животиња, Хигијена и здравствена заштита домаћих животиња, Познавање сировина и производа биљног и животињског порекла, Микробиологија, Стручна пракса 1, Стручна пракса 2, Стручна пракса 3, Основи производње анималних производа, Методологија истраживања и анализа података, Биотехнологија и размножавање домаћих животиња).

– **АГРОЕКОНОМИЈА**

(за предмете: Тржиште и маркетинг у агроиндустријском комплексу, Менаџмент пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије, Предузетништво, Маркетинг услуга, Менаџмент, Менаџмент и предузетништво у агробизнису, Маркетинг пољопривредних и прехранбених производа, Специјалистичка стручна пракса, Менаџмент агроиндустријских система).

— **БИОЛОГИЈА**

(за предмете: Биологија, Микробиологија, Заштита животне средине, Пољопривредна ботаника, Управљање медицинским отпадом, Управљање отпадом, Управљање животном средином).“

Члан 3.

Наставници и сарадници бирају се у одговарајуће звање за уже стручне области које су утврђене у члану 2. овог Правилника.

За наставнике и сараднике изабране за уже стручне области које нису утврђене овим Правилником, Наставно-стручно веће Академије доноси одлуку о еквиваленцији уже стручне области.

Члан 4.

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања на званичном сајту Академије.

Председник Наставно-стручног већа Академије



др Ђорђе Златановић, проф.