

# МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ

## Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

### Модул: МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ И ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

#### I семестар

Редни број	Шифра	ПРЕДМЕТ	Фонд часова* П+В+С+Д	ЕСПБ
01	НИР	Увод у научно истраживачки рад	3+0+5+0	8
02	ММХ	Методе у микробиологији хране	3+0+0+3	8
03	БЗЖС	Биотехнологија у заштити животне средине	3+0+0+2	8
04	ПО	Практична обука		3
05	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	3
<b>УКУПНО:</b>			<b>9+0+11+5</b>	<b>30</b>

#### II семестар

Редни број	Шифра	ПРЕДМЕТ	Фонд часова* П+В+С+Д	ЕСПБ
06/07		<b>Изборни блок **</b>	<b>5+0+0+3</b>	<b>8</b>
	ИМИК	Индустријска микробиологија		
	ПМХ	Патогени микроорганизми у храни		
	ПФХ	Пробиотици у производњи функционалне хране		
	БММ	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла		
	ЕМИК	Еколошка микробиологија		
	ПМЖС	Патогени микроорганизми у животној средини		
	МТОВ	Микробиолошки третман отпадних вода		
	БАО	Биоконверзија агроиндустријског отпада		
	СВИН	Специјална вина		
	ВР	Воћне ракије		
	СПИВ	Специјална пива и нове технологије		
	ПАКХ	Нове технологије паковања хране		
	ТТМС	Трендови у технологији меса		
ТТМЛ	Трендови у технологији млека			

	ТТКП	Трендови у технологији кондиторских производа		
	НТЖБ	Нове технологије у преради жита и брашна		
<b>08</b>	СИР	<b>Студијски истраживачки рад</b>	<b>0+0+6+0</b>	<b>4</b>
<b>09</b>	МР	<b>Мастер рад</b>		<b>10</b>
<b>УКУПНО:</b>			<b>10+0+6+6</b>	<b>30</b>

**\*\*Напомена:** Студент бира и полаже **2 (два)** предмета из Изборног блока.

**\*Легенда - Фонд часова:**

П - предавања

В - вежве

С - студијски истраживачки рад

Д - други облици наставе