

МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Модул: УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ

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
02/03		Изборни блок 1**		
	АРИЗ	Анализа ризика безбедности хране	5+3+0+0	8
	НМУК	Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране	5+3+0+0	8
	МТБХ	Методе и технике унапређења безбедности хране	5+3+0+0	8
	ИЗЖС	Индикатори ефикасности заштите животне средине у производњи хране	5+3+0+0	8
	МСАХ	Методе сензорне анализа хране	5+0+0+3	8
04	ПО	Практична обука		3
05	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	3
УКУПНО:				30

**Напомена: Студент бира и полаже 2 (два) предмета из Изборног блока 1.

II семестар

Редни број	Шифра	ПРЕДМЕТ	Фонд часова* П+В+С+Д	ЕСПБ
06		Изборни блок 2**	5+3+0+0	8
	САПИ	Сертификација и акредитација у прехранбеној индустрији		
	РЕГБ	Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехранбеној индустрији		
07		Изборни блок 3**	5+0+0+3	8
	ККВП	Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа		
	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		
	ТУЛЈ	Трендови у технологији уља и масти		
	ТТКП	Трендови у технологији кондиторских производа		
	НТЖБ	Нове технологије у преради жита и брашна		
08	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	4
09	МР	Мастер рад		10
УКУПНО:			10+3+6+3	30

****Напомена:** Студент бира и полаже **по 1 (један)** предмет из Изборног блока 2 и 3.

***Легенда - Фонд часова:**

П - предавања

В - вежве

С - студијски истраживачки рад

Д - други облици наставе