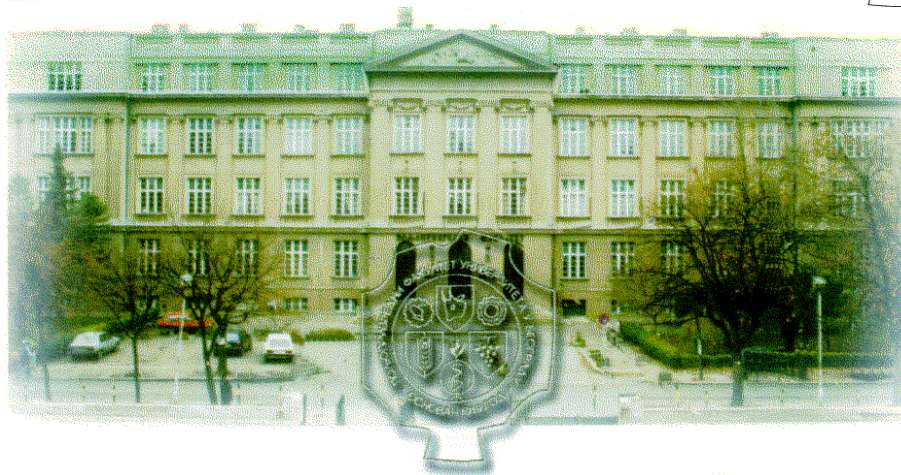


Универзитет у Београду



Пољопривредни факултет



**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
СПЕЦИЈАЛИСТИЧКИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА**

Назив студијског програма: Прехрамбена технологија

Beograd, 2013.

Садржај:

- **Историјат**
- **Увод**
- **Стандард 1. Структура студијског програма**
- **Стандард 2. Сврха студијског програма**
- **Стандард 3. Циљеви студијског програма**
- **Стандард 4. Компетенције дипломираних студената**
- **Стандард 5. Курикулум**
- **Стандард 6. Квалитет, савременост и међународна усаглашеност студијског програма**
- **Стандард 7. Упис студената**
- **Стандард 8. Оцењивање и напредовање студената**
- **Стандард 9. Наставно особље**
- **Стандард 10. Организациона и материјална средства**
- **Стандард 11. Контрола квалитета**
- **Стандард 12. Студије на даљину**
- **ТАБЕЛЕ**
- **ПРИЛОЗИ**

УВОД

| | |
|---|---|
| Назив студијског програма | Прехрамбена технологија |
| Самостална високошколска установа у којој се изводи студијски програм | Универзитет у београду |
| Високошколска установа у којој се изводи студијски програм | Пољопривредни факултет |
| Образовно-научно/образовно-уметничко поље | Поље 2: Техничко-технолошке науке |
| Научна, стручна или уметничка област | Технолошко инжењерство |
| Врста студија | Специјалистичке академске студије |
| Обим студија изражен ЕСПБ | 60 |
| Назив дипломе | Специјалиста инжењер технологије, спец. инж. технол. |
| Дужина студија | 1 година, 2 семестра |
| Година у којој је започела реализација студијског програма | 1958. студије по ранијем закону |
| Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов) | 2013. |
| Број студената који студира по овом студијском програму | - |
| Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм | 16 |
| Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког) | 20.02.2013 – НН Веће Пољопривредног факултета 20.03.2013 – Сенат Универзитета у Београду |
| Језик на коме се изводи студијски програм | српски |
| Година када је програм акредитован | 2008. |
| Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму | www.agrifaculty.bg.ac.rs |

Стандард 1. Структура студијског програма

Опис структуре и садржаја студијског програма са методама извођења наставе

Програм академских специјалистичких студија ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА обухвата два Изборна подручја-модула:

1. Хемија хране – М1
2. Технолошка микробиологија – М2

Програм академских специјалистичких студија траје 1 годину односно 2 семестара. У првом семестру студенти похађају један заједнички предмет за обе изборне групе-модуле са фондом 2 + 2 + 0 часа недељно. Такође у првом семестру, студенти похађају још 3 обавезна предмета са фондом 2 + 0 + 2 или 3 + 0 + 2 часа недељно који се разликују по модулима. Поред тога, студенти похађају још по 2 предмета са фондом 2 + 0 + 2 часа недељно који се бирају из предмета изборног блока 1, а које се разликују по модулима. Изборно подручје Хемија хране у предметима изборног блока 1 има 9 предмета. Изборно подручје Технолошка микробиологија у предметима изборног блока 1 има 4 предмета. Укупан фонд часова недељно износи 30 часа.

У првом семестру сви предмети спадају у групу научно стручних и стручно апликативних предмета. Часове активне наставе сачињавају: предавања, вежбе, студијски истраживачки рад и други облици наставе. У другом семестру је предвиђен студијски истраживачки рад са недељним фондом часова 20, као и израда специјалистичког рада.

У првом семестру студент може да стекне 30 ЕСПБ бодова за укупно 6 предмета, и то од сваког предмета било да је обавезни или изборни по 5 ЕСПБ бодова. У другом семестру студент може да стекне 10 ЕСПБ бодова за студијски истраживачки рад и 20 ЕСПБ бодова за припрему, израду и одбрану специјалистичког рада. Укупан број ЕСПБ бодова на специјалистичким академским студијама износи 60 ЕСПБ бодова.

На крају специјалистичких академских студија заједнички предмет треба студенту да обезбеди специфична знања о контроли квалитета у лабораторији.; У оквиру наведених изборних подручја студент треба да стекне специфична знања из стручних области које се изучавају. У модулу Хемија хране изучава се: хемија хране, хемијска анализа хране, виши курс биохемије хране, витамини и антиоксиданси у храни, протеини и протеински производи биљног порекла, ензимске модификације у прехранбеној технологији, секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења, принципи и пракса сензорне анализе хране, хемијска контаминација хране, термалне методе анализе хране, спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране, хемијска анализа воде. Изборно подручје Технолошка микробиологија изучава: методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране, микробиолошке методе анализе воде, аналитичке методе у микробиологији хране, виши курс микробиологије хране, технолошка микробиологија, хигијенски инжињеринг и дизајн, микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије.

Од метода извођења наставе користе се класична предавања, лабораторијске вежбе и методе интерактивне наставе и студијски истраживачки рад. Предвиђена је израда семинарских радова и вођење дневника. Посебан акценат у активној настави и учењу се придаје дискусији, кооперативном учењу, формирању тимова за самосталан истраживачки рад, организовању тимског рада и оспособљавању за самостално решавање проблема у процесима производње хране.

У оквиру сваког предмета академско специјалистичког студијског програма предвиђено је обавезно континуирано праћење стицање знања и вештина студента током семестра путем провере постигнућа на колоквијумима и тестовима знања, као и завршни испит на крају семестра.

Евиденција: [Публикација установе \(у штампаном или електронском облику, www.agrifaculty.bg.ac.rs\)-](http://www.agrifaculty.bg.ac.rs)

Прилог 1.1

www.agrifaculty.bg.ac.rs

Стандард 2. Сврха студијског програма

Опис

Основна сврха специјалистичког студијског програма је унапређење и шире остваривање образовних, стручних и истраживачких циљева и задатака у области технологије прехранбених производа а према изборним подручјима: хемија хране и технолошка микробиологија. Врста и режим студија су прилагођени потребама развоја прехранбене индустрије, производњи здравствено безбедне хране и нових пословних стратегија. Основна сврха студијског програма је школовање специјалиста за руковођење и развој различитих грана прехранбене индустрије, који ће овладати применом класичних и савремених микробиолошких и хемијских метода у контроли квалитета и здравственој безбедности хране. У исто време, студенти ће бити оспособљени за решавање не само инжењерских већ и научних задатака. У том смислу студенти се школују за специјалисте у области хемије хране и технолошке микробиологије.

Основни правац свих активности у школи усмерен је ка стицању специфичних знања и вештина које ће омогућити укључивање студената у развој и директно укључивање у послове руководиоца послова микробиолошке и хемијске лабораторија у прехранбеној индустрији, као и у тимове за увођење стандарда ИСО 22000. Целокупан процес школовања прати примена метода активног учења ради креирања критичког и креативног мишљења, кооперативног и колаборативног учења као и развоју тимског рада. Приоритети студијског програма у будућности су образовање кадрова који ће својим радом и знањем допринети развоју и побољшавању квалитета прехранбених производа, тј. хране која је намењена људима уз перманентну контролу и управљање квалитетом тих производа. Кроз увођење, доследну примену и систематско унапређење савремених, ефикасних и ефективних система управљања квалитетом, пре свега према захтевима међународног/домаћег стандарда ИСО/ЈУС ИСО 22000 као и упознавањем са применом важећих прописа и стандарда полазници ће моћи да управљају не само квалитетом хране већ и условима рада као и очувању животне средине.

Кроз овај студиски програм студенти усавршавају професионално образовање, допуњују и продубљују своја знања, правилно интерпретирају резултате хемијских и микробиолошких анализа као и примену статистичке обраде података, способност да идентификују микробиолошке проблеме везане за различите технологије производње прехранбених производа као и предузимање корективних мера за контролу процеса производње, као и критичке анализе савремених истраживачких проблема у прехранбеној технологији.

Осим решавања научних проблема везаних за хемију хране и технолошку микробиологију полазници ових студија морају да буду и сами спремни да едукују. Због тога се инсистира на савременој настави где ће студент поред предавања, вежби, самосталног истраживачког рада, писати семинарске радове, активно учествовати у настави и имати презентацију стечених знања.

Евиденција : [Публикација установе \(у штампаном или електронском облику, \[www.agrifaculty.bg.ac.rs\]\(http://www.agrifaculty.bg.ac.rs\)\)- Прилог 1.1](#) www.agrifaculty.bg.ac.rs

Стандард 3. Циљеви студијског програма

Основни циљ специјалистичког студијског програма је да изгради стручњаке са високим нивоом фундаменталног и примењеног знања из области хемије хране и технолошке микробиологије чија ће диплома омогућити студентима да руководе различитим програмима у производњи и контроли прехранбених производа, да уводе иновације и тиме доприносе развоју прехранбене индустрије и њеном усклађивању са европским стандардима. Специјалистичке академске студије треба да пруже проширена знања неопходна за примењивање стандардних и специјалних микробиолошких, лабораторијских техника, примену важеће микробиолошке регулативе, правилну интерпретацију микробиолошких резултата, решавање микробиолошких проблема и производња здравствено безбедне хране, детаљно упознавање са принципима хемијских и биохемијских метода анализе хране и њиховом применом у контроли квалитета и безбедности у индустрији хране, услова и мерења по посебним захтевима (НАССР) или других специфичних захтева, проширена знања у погледу микробиолошких и хемијских метода анализе воде, витаминима, антиоксидансима и другим биолошким активним једињењима у храни, примени ензима у производњи хране, принципима и пракси сензорне анализе хране, приступа и принципа управљања безбедношћу и квалитетом хране и воде, нових пословних стратегија, нових система и конкретних активности управљања квалитетом. Посебно, студент треба да стекне знања из области контроле квалитета у лабораторији, управљања безбедношћу хране, значајних биолошких, хемијских и физичких контаминената као и њиховој детекцији одговарајућим аналитичким методама, принципа добре произвођачке и добре хигијенске праксе, те санитарних стандардних оперативних процедура у производњи хране. Посебан нагласак је на развијању способности студијског истраживачког рада, критичког размишљања, претраживања, обраду и интерпретацију релевантних литературних података као и презентовања стеченог знања.

Циљеви студијског програма су конкретни и оствариви с обзиром на расположиве ресурсе, а ближе дефинишу образовну и друге делатности ове високошколске установе, укључујући и њену свеукупну стручну делатност.

Евиденција : [Публикација установе \(у штампаном или електронском облику, www.agrifaculty.bg.ac.rs\)- Прилог 1.1](http://www.agrifaculty.bg.ac.rs)

Стандард 5: Курикулум

Специјалистичке академске студије програма за прехранбену технологију, конципиран је у форми 2 семестара и прилагођене савременим европским искуствима у образовању овог профила. Настава се изводи у два изборна подручја - модула: М1 - Хемија хране и М2 - Технолошка микробиологија. Заједничку основу чини 1 обавезни предмета, а затим се раздвајају по потребама изборног подручја-модула који се школује. Студијски програм садржи:

- обавезне предмете
- изборне предмете
- студијски истраживачки рад
- специјалистички рад.

У оквиру ових студија укупан број предмета је 6 и то 4 обавезна и 2 изборна предмета који се бирају из предмета изборног блока 1. Три обавезна предмета као и предмети изборног блока 1 су различити и специфични за свако изборно подручје. У другом семестру предвиђен је студијски истраживачки рад и израда специјалистичког рада. Обавезни предмети на специјалистичким академским студијама заступљени су са 33,3%, изборни предмети са 16,7% , студијски истраживачки рад са 16,7% и специјалистички рад са 33,3% у односу на укупан број ЕСПБ бодова.

Завршетком студијског програма остварује се укупно 60 ЕСПБ бодова и стиче звање специјалиста инжењер технологије са знаком одређене области (хемија хране, технолошка микробиологија) у саплементу дипломе.

У структури овог програма предмети су подељени на научно-стручне и стручно-апликативне, укључујући и изборне. У односу на укупан број ЕСПБ бодова научно стручни предмети су за изборно подручје – модул М1 – хемија хране заступљени са 38,46%, а стручно апликативни са 61,54%, док су за изборно подручје – модул М2 – Технолошка микробиологија заступљени са 37,50%, а стручно апликативни са 62,50%.

| Ред. бр. | Шифра | Тип предмета | Назив предмета | Фонд часова | ЕСПБ |
|--|-------|--------------|--|-------------|------|
| Први семестар | | | | | |
| Обавезни предмет-заједничка основа | | | | | |
| 1 | KKL | СА | Контрола квалитета у лабораторији | 2 + 2 + 0 | 5 |
| Изборно подручје – Модул 1: Хемија хране | | | | | |
| Обавезни предмети | | | | | |
| 1 | НН | НС | Хемија хране | 3 + 0 + 2 | 5 |
| 2 | НАН | СА | Хемијска анализа хране | 2 + 0 + 2 | 5 |
| 3 | VKBH | НС | Виши курс биохемије хране | 3 + 0 + 2 | 5 |
| Предмети изборног блока 1 | | | | | |
| 1 | VITA | НС | Витамини и антиоксиданси у храни | 2 + 0 + 2 | 5 |
| 2 | PPB | НС | Протеини и протеински производи биљног порекла | | |
| 3 | EMOD | СА | Ензимске модификације у прехранбеној технологији | | |
| 4 | SBM | НС | Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења | | |
| 5 | PPSA | СА | Принципи и пракса сензорне анализе хране | | |
| 6 | HKON | СА | Хемијска контаминација хране | | |
| 7 | TMAH | СА | Термалне методе анализе хране | | |
| 8 | SPHR | СА | Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране | | |
| 9 | HAV | СА | Хемијска анализа воде | | |
| Други семестар | | | | | |
| 1 | SIR | СА | Студијски истраживачки рад | 0 + 0 + 20 | 10 |
| 2 | SR | СА | Специјалистички рад | | 20 |
| Изборно подручје – Модул 2: Технолошка микробиологија | | | | | |
| Обавезни предмети | | | | | |
| 1 | HIGH | СА | Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране | 2 + 0 + 2 | 5 |
| 2 | MAV | СА | Микробиолошке методе анализе воде | | |
| 3 | AMH | СА | Аналитичке методе у микробиологији хране | | |
| Предмети изборног блока 1 | | | | | |
| 1 | KMH | НС | Виши курс микробиологије хране | 2 + 0 + 2 | 5 |

| | | | | | |
|----------------|------|----|--|------------|----|
| 2 | ТММК | НС | Технолошка микробиологија | | |
| 3 | НID | НС | Хигијенски инжињеринг и дизајн | | |
| 4 | МКDL | СА | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторија | | |
| Други семестар | | | | | |
| 1 | SIR | СА | Студијски истраживачки рад | 0 + 0 + 20 | 10 |
| 2 | SR | СА | Специјалистички рад | | 20 |

[Табела 5. 1. Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм првог нивоа студија](#)

[Табела 5.1А. Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм другог нивоа студија](#)

[Табела 5.2. Спецификација предмета](#)

[Табела 5.2А Спецификација стручне праксе](#)

[Табела 5.2Б Спецификација завршног рада](#)

[Табела 5.3 Изборна настава на студијском програму](#)

[Табела 5. 4. Листа предмета на студијском програму првог нивоа, по типу предмета: Академско-општеобразовни предмети, Теоријско-методолошки предмети, Научно, односно уметничко стручни, Стручно апликативни](#)

Блок табела 5. 1 Структура Студијског програма са изборним подручјем-модулима

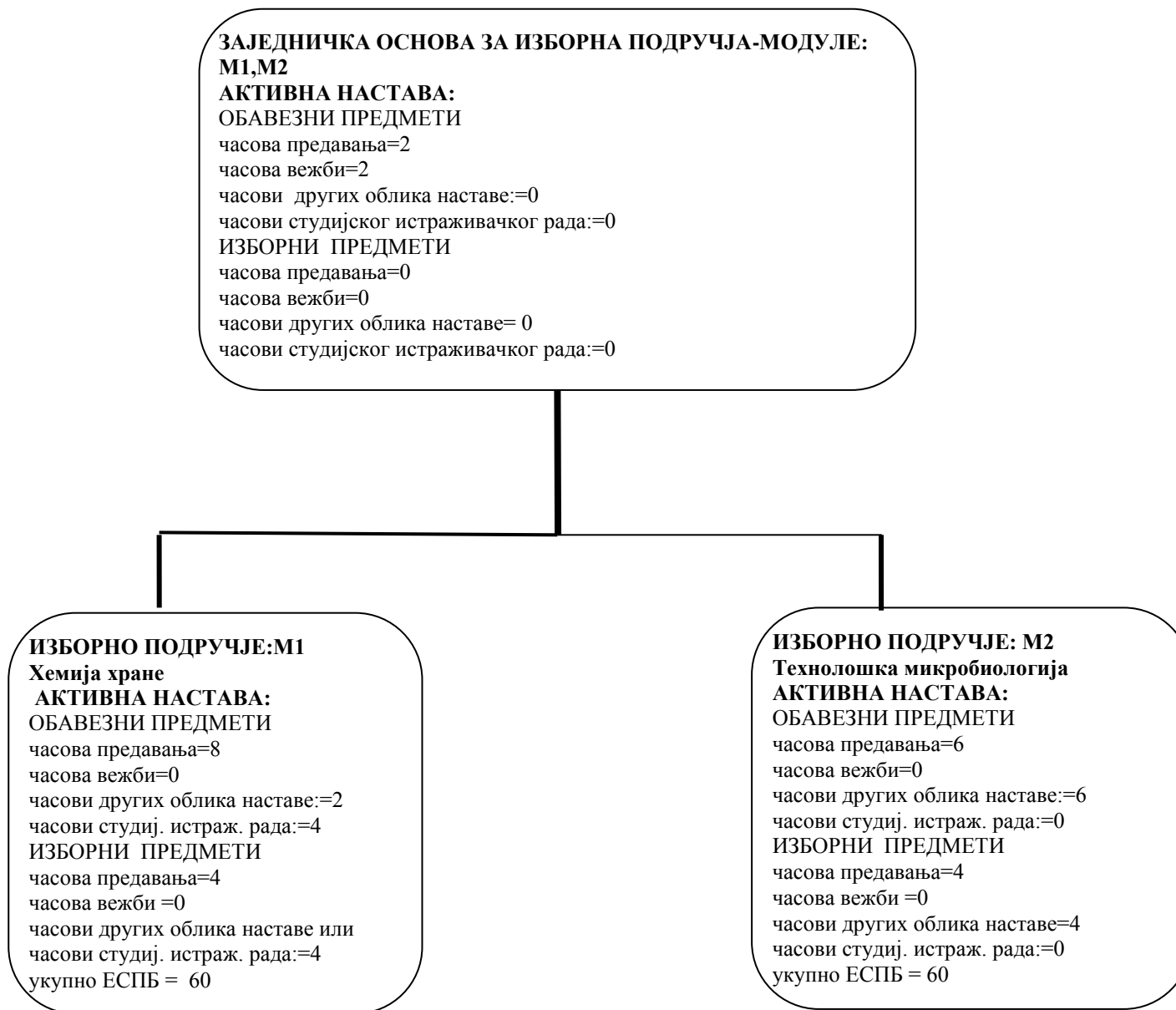
Евиденција:

[Распоред часова-Прилог 5.1,](#)

[Књига предмета \(у документацији и \[www.agrifaculty.bg.ac.rs\]\(http://www.agrifaculty.bg.ac.rs\)\)-Прилог 5.2,](#)

[Одлука о прихватању студијског програма од стране стручних органа високошколске установе-Прилог 5.3](#)

Блок табела 5.1 СПЕЦИЈАЛИСТИЧКЕ АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ ОДСЕКА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ



| | Ш | Назив предмета | С | Статус предмета | Часови активне наставе | | | | Остали часови | ЕСПБ |
|---|------|---|---|-----------------|------------------------|----------|----------------------------|----------------------|---------------|-----------|
| | | | | | П | В | студијски истраживачки рад | Други облици наставе | | |
| Изборно подручје- Модул М1: Хемија хране | | | | | | | | | | |
| ПРВИ СЕМЕСТАР | | | | | | | | | | |
| Заједничка основа за изборна подручја: Модуле М1, М2 | | | | | | | | | | |
| 1 | KKL | Контрола квалитета у лабораторији | 1 | СА | 2 | 2 | 0 | 0 | | 5 |
| Укупан број часова активне наставе заједничке основе | | | | | 2 | 2 | 0 | 0 | | 5 |
| Обавезни предмети | | | | | | | | | | |
| 2 | НН | Хемија хране | 1 | НС | 3 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 3 | НАН | Хемијска анализа хране | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 4 | VKBH | Виши курс биохемије хране | 1 | НС | 3 | 0 | 2 | 0 | | 5 |
| Укупан број часова активне наставе обавезни предмети | | | | | 8 | 0 | 2 | 4 | | 15 |
| Предмети изборног блока 1 (бирају се два предмета) | | | | | | | | | | |
| 5 | VITA | Витамини и антиоксиданси у храни | 1 | НС | 2 | 0 | 2 | 0 | | 5 |
| 6 | PPB | Протеини и протеински производи биљног порекла | 1 | НС | 2 | 0 | 2 | 0 | | 5 |
| 7 | EMOD | Ензимске модификације у прехранбеној технологији | 1 | СА | 2 | 0 | 2 | 0 | | 5 |
| 8 | SBM | Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења | 1 | НС | 2 | 0 | 2 | 0 | | 5 |
| 9 | PPSA | Принципи и пракса сензорне анализе хране | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 10 | HKON | Хемијска контаминација хране | 1 | СА | 2 | 0 | | 2 | | 5 |
| 11 | TMAH | Термалне методе анализе хране | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |

| | | | | | | | | | | |
|---|------|--|---|----|-----------|----------|--------------------|----------|--|-----------|
| 12 | SPHR | Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 13 | HAV | Хемијска анализа воде | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| Укупан број часова активне наставе изборног блока 1 (бирају се 2 предмета) | | | | | 4 | | 4 | | | 10 |
| ДРУГИ СЕМЕСТАР | | | | | | | | | | |
| 7 | SIR | Студијски истраживачки рад | 2 | СА | 0 | 0 | 20 | 0 | | 10 |
| 8 | SR | Специјалистички рад | 2 | СА | | | | | | 20 |
| Укупан број часова активне наставе у оба семестра | | | | | 14 | 2 | 30 | | | |
| | | | | | | | Укупно = 46 | | | |
| Укупно ЕСПБ бодова | | | | | | | | | | 60 |
| Изборно подручје- Модул М2: Технолошка микробиологија | | | | | | | | | | |
| ПРВИ СЕМЕСТАР | | | | | | | | | | |
| Заједничка основа за изборна подручја: Модуле М1, М2 | | | | | | | | | | |
| 1 | KKL | Контрола квалитета у лабораторији | 1 | СА | 2 | 2 | 0 | 0 | | 5 |
| Укупан број часова активне наставе заједничке основе | | | | | 2 | 2 | 0 | 0 | | 5 |
| Обавезни предмети | | | | | | | | | | |
| 2 | HIGH | Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 3 | MAV | Микробиолошке методе анализе воде | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 4 | AMH | Аналитичке методе у микробиологији хране | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| Укупан број часова активне наставе обавезни предмете | | | | | 6 | 0 | 0 | 6 | | 15 |
| Предмет изборног блока 1 (бирају се два предмета) | | | | | | | | | | |
| 5 | KMH | Виши курсе микробиологије хране | 1 | НС | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 6 | TMIK | Технолошка микробиологија | 1 | НС | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 7 | HID | Хигијенски инжињеринг и дизајн | 1 | НС | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |
| 8 | MKDL | Микробиолошки | 1 | СА | 2 | 0 | 0 | 2 | | 5 |

| | | | | | | | | | | |
|--|-----|--|---|----|---------------------------|----------|-----------|-----------|--|-----------|
| | | критеријуми за храну и дизајн лабораторије | | | | | | | | |
| Укупан број часова активне наставе изборних блокова 1(бирају се два предмета) | | | | | 4 | 0 | 0 | 4 | | 10 |
| ДРУГИ СЕМЕСТАР | | | | | | | | | | |
| 7 | SIR | Студијски истраживачки рад | 2 | СА | 0 | 0 | 20 | 0 | | 10 |
| 8 | SR | Специјалистички рад | 2 | СА | | | | | | 20 |
| Укупно часова активне наставе у оба семестра | | | | | 12 | 2 | 20 | 10 | | |
| | | | | | Укупно = 44 | | | | | |
| | | | | | Укупно ЕСПБ бодова | | | | | 60 |
| <p>Ш-шифра предмета која се задаје на нивоу установе С-семестар у коме је предмет Тип предмета: АО – Академско-општеобразовни, ТМ- теоријско методолошки, НС-научно стручни , УС- уметничко стручни, СА-стручно апликативни Статус предмета: О-обавезни, ИБ-изборни блок, ОЗ-обавезни заједнички за више модула, ако програм има модуле ИБЗ-изборни заједнички за више модула, ако програм има модуле, ОМ-обавезни за модул, ИБМ-изборни блок модула Часови активне наставе: П-предавања, В-вежбе, ДОН- Дуги облици наставе (лабораторијке вежбе, семинари и др.), СИР-студијски истраживачки рад.</p> | | | | | | | | | | |

Табела 5.3 Изборна настава на специјалистичком академском студијском програму Прехрамбене технологије

| | Ш | Назив предмета | Тип | Статус предмета | Часови активне наставе | | | | ЕСПБ |
|--|------|---|-----|-----------------|------------------------|---|-----|-----|------|
| | | | | | П | В | ДОН | СИР | ЕСПБ |
| ИЗБОРНО ПОДРУЧЈЕ – МОДУЛ 1: Хемија хране | | | | | | | | | |
| Предмети изборног блока 1: | | | | | | | | | |
| 1 | VITA | Витамини и антиоксиданси у храни | НС | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |
| 2 | РРВ | Протеини и протеински производи биљног порекла | НС | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |
| 3 | EMOD | Ензимске модификације у прехрамбеној технологији | СА | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |
| 4 | SBM | Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења | НС | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |
| 5 | PPSA | Принципи и пракса сензорне анализе хране | СА | ИМ | 2 | 0 | 2 | 0 | 5 |
| 6 | HKON | Хемијска контаминација хране | СА | ИМ | 2 | 0 | 2 | 0 | 5 |
| 7 | TMAH | Термалне методе анализе хране | СА | ИМ | 2 | 0 | 2 | 0 | 5 |
| 8 | SPHR | Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране | СА | ИМ | 2 | 0 | 2 | 0 | 5 |
| 9 | HAV | Хемијска анализа воде | СА | ИМ | 2 | 0 | 2 | 0 | 5 |
| ИЗБОРНО ПОДРУЧЈЕ – МОДУЛ 2: Технолошка микробиологија | | | | | | | | | |
| Предмети изборног блока 1: | | | | | | | | | |
| 1 | КМН | Виши курс микробиологије хране | НС | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |
| 2 | ТМІК | Технолошка микробиологија | НС | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |
| 3 | НІД | Хигијенски инжињеринг и | НС | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |

| | | | | | | | | | |
|---|------|--|----|----|---|---|---|---|---|
| | | дизајн | | | | | | | |
| 4 | МКДЛ | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије | СА | ИМ | 2 | 0 | 0 | 2 | 5 |

Табела 5.4. Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета:
Академско-општеобразовни

*НАПОМЕНА: У овом студијском програму не постоји ни један предмет академско-општеобразовног типа.

Табела 5.5. Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета:
Теоријско-методолошки

*НАПОМЕНА: У овом студијском програму не постоји ни један предмет теоријско-методолошког типа.

Табела 5.6.: Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета:
Научно -стручни

| Тип предмета | Шифра предмета | Назив предмета | Семестар | ЕСПБ |
|---|----------------|---|-------------|------|
| ИЗБОРНО ПОДРУЧЈЕ – МОДУЛ 1: Хемија хране | | | | |
| Научно стручни | НН | Хемија хране | 1 | 5 |
| | VKBH | Виши курс биохемије хране | 1 | 5 |
| | VITA | Витамини и антиоксиданси у храни | 1 | 5 |
| | PPB | Протеини и протеински производи биљног порекла | 1 | 5 |
| | SBM | Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења | 1 | 5 |
| % ЕСПБ Научно стручних предмета = 38.46% | | | Укупно ЕСПБ | 25 |
| ИЗБОРНО ПОДРУЧЈЕ – МОДУЛ 2:Технолошка микробиологија | | | | |
| Научно стручни | КМН | Виши курс микробиологије хране | 1 | 5 |
| | ТММК | Технолошка микробиологија | 1 | 5 |
| | ННД | Хигијенски инжињеринг и дизајн | 1 | 5 |
| % ЕСПБ Научно стручних предмета = 37.50% | | | Укупно ЕСПБ | 15 |

Табела 5.7.: Листа предмета на студијском програму другог нивоа, по типу предмета:
Стручно-апликативни

| Тип предмета | Шифра предмета | Назив предмета | Семестар | ЕСПБ |
|---|----------------|-----------------------------------|----------|------|
| ИЗБОРНО ПОДРУЧЈЕ – МОДУЛ 1: Хемија хране | | | | |
| Стручно-апликативни | KKL | Контрола квалитета у лабораторији | 1 | 5 |
| | НАН | Хемијска анализа хране | 1 | 5 |
| | EMOD | Ензимске модификације у | 1 | 5 |

| | | | | |
|--|------|--|---|----|
| | | прехрамбеној технологији | | |
| | PPSA | Принципи и пракса сензорне анализе хране | 1 | 5 |
| | HKON | Хемијска контаминација хране | 1 | 5 |
| | TMAH | Термалне методе анализе хране | 1 | 5 |
| | SPHR | Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране | 1 | 5 |
| | HAV | Хемијска анализа воде | 1 | 5 |
| | SIR | Студијски истраживачки рад | 2 | 10 |
| | SR | Специјалистички рад | 2 | 20 |
| Укупно ЕСПБ | | | | 95 |
| % ЕСПБ Стручно апликативних предмета = 61.54% | | | | |
| ИЗБОРНО ПОДРУЧЈЕ – МОДУЛ 2: Технолошка микробиологија | | | | |
| Стручно апликативни | KKL | Контрола квалитета у лабораторији | 1 | 5 |
| | HIGH | Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране | 1 | 5 |
| | MAV | Микробиолошке методе анализе воде | 1 | 5 |
| | AMH | Аналитичке методе у микробиологији хране | 1 | 5 |
| | MKDL | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије | | |
| | SIR | Студијски истраживачки рад | 2 | 10 |
| | SR | Специјалистички рад | 2 | 20 |
| Укупно ЕСПБ | | | | 65 |
| % ЕСПБ Стручно апликативних предмета = 62.50% | | | | |