

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Модул: ХЕМИЈА И БИОХЕМИЈА ХРАНЕ

I година, I семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	СИР	ОСТАЛО	
1.	Сировине у прехранбеној индустрији	2	2	0	0	0	6
2.	Технолошки поступци производње хране	3	2	0	0	0	6
3.	Основе научно истраживачког рада	3	0	0	3	0	6
4.	Изборни блок 1						
	<i>Биотехнологија у заштити животне средине</i>						
	<i>Методе сензорне анализе хране</i>	3	2	0	0	0	6
	<i>Физичке методе анализе хране</i>						
<i>Биохемија хране и исхране</i>							
5.	Стручна пракса	0	0	0	0	6	6
УКУПНО:		11	6	0	3	6	30

I година, II семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	СИР	ОСТАЛО	
6.	Хемија и аналитика хране	2	0	0	1	0	4
7.	Изборни блок 2						
	<i>Колоидна хемија</i>						
	<i>Биоорганска хемија</i>						
	<i>Примена инкапсулационих система у прехранбеној технологији</i>	3	2	0	0	0	5
<i>Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије</i>							

	<i>Хемија и заштита животне средине</i>						
	<i>Ензимологија хране</i>						
	<i>Биохемијске трансформације протеина током производње</i>						
	<i>Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног</i>						
	<i>Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида</i>						
	<i>Биопроецно инжењерство</i>						
	Изборни блок 3						
	<i>Калориметрија у производњи хране</i>						
	<i>Спектроскопске методе у аналитици хране</i>						
8.	<i>Хроматографске методе у аналитици хране</i>	2	0	0	2	0	5
	<i>Биохемијске и физиолошке основе квалитета плодова</i>						
	<i>Провера аутентичности хране</i>						
9.	Мастер рад – истраживање	0	0	0	8	0	8
10.	Мастер рад – израда и одбрана	0	0	0	0	8	8
	УКУПНО:	7	2	0	11	8	30

***Напомена:**

Студент бира и полаже по 1 (један) предмет из сваког изборног блока.