

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Модул: МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ И ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ

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.	Методe у микробиологији хране	3	0	0	3	0	6
Изборни блок 1							
4.	<i>Биотехнологија у заштити животне средине</i>	3	2	0	0	0	6
	<i>Методe сензорне анализе хране</i>						
	<i>Физичке методe 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	
Изборни блок 2							
6.	<i>Индустријска микробиологија</i>	6	0	4	4	0	14
	<i>Патогени микроорганизми у храни</i>						
	<i>Пробиотици у производњи функционалне хране</i>						
	<i>Примена биоактивних материја микробиолошког порекла</i>						

	<i>Еколошка микробиологија</i>						
	<i>Патогени микроорганизми у животној средини</i>						
	<i>Микробиолошки третман отпадних вода</i>						
	<i>Биоконверзија агроиндустријског отпада</i>						
7.	Мастер рад – истраживање	0	0	0	8	0	8
8.	Мастер рад – израда и одбрана	0	0	0	0	8	8
УКУПНО:		6	0	4	12	8	30

***Напомена:**

Студент бира и полаже један предмет из изборног блока 1 и два предмета из изборног блока 2.