

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Модул: ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕЊЕРИНГ

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
Изборни блок 1							
3.	<i>Биотехнологија у заштити животне средине</i>	3	2	0	0	0	6
	<i>Методе сензорне анализе хране</i>						
	<i>Физичке методе анализе хране</i>						
	<i>Биохемија хране и исхране</i>						
Изборни блок 2							
4.	<i>Методе у микробиологији хране</i>	3	0	0	3	0	6
	<i>Феномени преноса топлоте и масе</i>						
	<i>Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране</i>						
	<i>Моделирање и оптимизација поступка конзервисања топлотом</i>						
	<i>Методе у контроли квалитета ратарских производа</i>						
	<i>Прехранбено технолошко инжењерство</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 3						
6.	Наука о месу						
	Технолошка и функционална својства						
	Сертификација и акредитација у						
	Процена ризика безбедности хране						
	Топлотна обраде хране						
	Технологија хлађења и смрзавања						
	Прерада воћа и поврћа						
	Специјална вина						
	Воћне ракије						
	Специјална пива и нове технологије	4	4	0	4	0	14
	Нове технологије паковања хране						
	Технологија меса						
	Технологија млека						
	Технологија уља и масти						
	Заслађивачи и производи од скроба						
	Технологија кондиторских производа						
	Технологије у преради жита и брашна						
Технологије у преради дувана							
7.	Мастер рад – истраживање	0	0	0	8	0	8
8.	Мастер рад – израда и одбрана	0	0	0	0	8	8
УКУПНО:		4	4	0	12	8	30

***Напомена:**

Студент бира и полаже по један предмет из изборног блока 1 и 2, и два предмета из изборног блока 3.