

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
МОДУЛ: МИКРОБИОЛОГИЈА ХРАНЕ

I година, I семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
1.	Општа хемија	3	1	1	0	1	6
2.	Математика 1	2	2	0	0	0	6
3.	Физика	3	2	0	0	1	6
4.	Изборни блок 1						
	<i>Информатика</i>	2	1	1	0	0	6
	<i>Социологија</i>						
<i>Биологија</i>							
5.	Изборни блок 2						
	<i>Енглески језик</i>	2	0	0	0	0	6
	<i>Руски језик</i>						
	<i>Француски језик</i>						
<i>Немачки језик</i>							
УКУПНО:		12	7	2	0	2	30

I година, II семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
6.	Аналитичка хемија	2	1	3	0	0	6
7.	Органска хемија	2	1	2	0	1	6
8.	Математика II	2	2	0	0	0	6
9.	Изборни блок 3						
	<i>Економика и организација предузећа</i>	2	2	0	0	0	6
	<i>Инжењерска графика</i>						
10.	Изборни блок 4						
	<i>Физичко-техничка мерења</i>	2	2	0	0	0	6
	<i>Напредне информатичке методе</i>						
УКУПНО:		10	8	5	0	1	30

II година, III семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
11.	Хемија природних производа	2	1	2	0	1	6
12.	Биохемија	2	1	1	0	1	6
13.	Физичка хемија	2	1	2	0	1	6
14.	Термодинамика	2	2	0	0	1	6
15.	Механичке операције	2	2	0	0	1	6
УКУПНО:		10	7	5	0	5	30

II година, IV семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
16.	Биохемија хране	2	1	1	0	0	6
17.	Општа микробиологија	2	1	1	0	1	6
18.	Принципи конзервисања хране	2	1	1	0	1	6
19.	Топлотне и дифузионе операције	2	2	0	0	0	6
20.	Амбалажа и паковање хране	2	1	1	0	1	6
УКУПНО:		10	6	4	0	3	30

III година, V семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
11.	Основе микробиологије хране	2	1	1	0	1	6
12.	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	2	1	1	0	1	6
13.	Генетика индустријских микроорганизама	2	1	1	0	0	6
14.	Изборни блок 5						
	<i>Познавање и обрада меса</i>	2	1	1	0	0	6
	<i>Познавање и обрада млека</i>						
	<i>Статистика</i>						
15.	Изборни блок 6						
	<i>Функционална својства хране</i>	2	1	1	0	1	6
	<i>Технологија готове хране</i>						
	<i>Основе технологије вина</i>						
<i>Технологија јаких алкохолних пића 1</i>							
УКУПНО:		10	5	5	0	3	30

III година, VI семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
26.	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла	2	1	2	0	1	6
27.	Микробиолошко кварење хране	2	1	1	0	1	6
28.	Санитација погона	2	1	1	0	0	6
14.	Изборни блок 7						
	<i>Основе технологије млека</i>	2	1	1	0	0	6
	<i>Основе технологије меса</i>						
	<i>Сензорна анализа</i>						
15.	Изборни блок 8						
	<i>Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића</i>	3	1	1	0	1	6
	<i>Технологија брашна</i>						
	<i>Технологија кондиторских производа</i>						
<i>Технологија пива</i>							
УКУПНО:		11	5	6	0	3	30

IV година, VII семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
31.	Пробиотици и пребиотици	2	1	2	0	0	6
32.	Биоактивне материје микробиолошког порекла	2	1	2	0	0	6
33.	Третман отпадних вода	3	1	1	0	0	6
34.	Биореакторско инжињерство	3	2	0	0	0	6
35.	Стручна пракса	0	0	0	0	6	6
УКУПНО:		10	5	5	0	6	30

IV година, VIII семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
36.	Токсиинфекције и интоксикације хране	3	1	1	0	0	6
37.	Микробиолошке методе анализе хране	2	1	1	0	0	6
38.	Еколошка микробиологија	3	1	1	0	0	6
39.	Изборни блок 9						
	<i>Управљање безбедношћу у производњи хране</i>						
	<i>Биотехнологија агроиндустријског отпада</i>						
	<i>Микробиологија вода</i>						
	<i>Хигијенски инжењеринг и дизајн</i>						
40.	Дипломски рад – Истраживачки рад	0	0	0	3	3	3
41.	Дипломски рад – Израда и одбрана	0	0	0	0	3	3
УКУПНО:		10	4	4	3	7	30

Напомена: Студент бира и полаже један од предмета из сваког изборног блока.