

# СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

## МОДУЛ: ТЕХНОЛОГИЈА РАТАРСКИХ ПРОИЗВОДА

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>							
<b>УКУПНО:</b>		<b>12</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>30</b>

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>						
<b>УКУПНО:</b>		<b>10</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>30</b>

**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
<b>УКУПНО:</b>		<b>10</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>30</b>

**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
<b>УКУПНО:</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>30</b>

**III година, V семестар**

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
21.	Технолошке основе хлађења	2	2	0	0	0	6
22.	Микробиологија бильних производа	2	1	1	0	1	6
23.	Основе производње кондиторских производа	2	1	1	0	1	6
24.	Технологија жита	2	1	1	0	1	6
25.	Изборни блок 5						
	<i>Управљање животном средином у производњи хране</i>	2	2	0	0	0	6
	<i>Статистика</i>						
<i>Жита без глутена</i>							
<b>УКУПНО:</b>		<b>10</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>30</b>

**III година, VI семестар**

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
26.	Биопроесно инжењерство	3	2	0	0	0	6
27.	Технологија брашна	3	1	2	0	0	6
28.	Технологија кондиторских производа	2	1	1	0	1	6
29.	Непожељне биоактивне супстанце хране	3	1	2	0	0	6
30.	Стручна пракса	0	0	0	0	6	6
<b>УКУПНО:</b>		<b>11</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>30</b>

**IV година, VII семестар**

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
31.	Технологија уља и масти	2	1	1	0	1	6
32.	Технологија дувана	2	1	2	0	1	6
33.	Технологија слада и пива	2	1	1	0	1	6
34.	Изборни блок 6						
	<i>Технологија кафе и сродних производа</i>	2	1	1	0	1	6
	<i>Третман отпадних вода</i>						
35.	Изборни блок 7						
	<i>Технологија отпада у преради ратарских сировина</i>	2	1	1	0	1	6
	<i>Функционална својства хране</i>						
<b>УКУПНО:</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>30</b>

**IV година, VIII семестар**

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
36.	Технологија шећера и скроба	2	1	1	0	1	6
37.	Модификација уља и масти	3	1	2	0	0	6
38.	Технологија производа од дувана	3	1	2	0	0	6
39.	Изборни блок 8						
	<i>Сензорна анализа</i>	2	1	1	0	0	6
	<i>Хладно цеђена уља</i>						
	<i>Технологија прераде соје</i>						
40.	Дипломски рад – Истраживачки рад	0	0	0	3	3	3
41.	Дипломски рад – Израда и одбрана	0	0	0	0	3	3
<b>УКУПНО:</b>		<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>30</b>

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