

# СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ ОСНОВНИХ АКАДЕМСКИХ СТУДИЈА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

## УВОДНА ТАБЕЛА

|  |   |
|--|---|
| <b>Назив студијског програма:</b>  | <b>ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА</b>  |
| <b>Високошколска установа у којој се изводи студијски програм:</b>                   | Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет   |
| <b>Образовно – научно/образовно – уметничко поље:</b>                                | Техничко-технолошке науке   |
| <b>Научна, стручна или уметничка област:</b>   | Технолошко инжењерство  |
| <b>Врста студија:</b>  | Основне академске студије   |
| <b>Обим студија изражен ЕСПБ бодовима:</b>   | 240   |
| <b>Назив дипломе:</b>  | Дипломирани инжењер технологије, Дипл. инж. технол.   |
| <b>Дужина студија:</b>   | 4 године; 8 семестара   |
| <b>Година у којој је започела реализација студијског програма:</b>                   | 1958.   |
| <b>Година када ће започети реализација студијског програма (ако је програм нов):</b> | 2020  |
| <b>Број студената који студира по овом студијском програму:</b>                      | 1055  |
| <b>Планирани број студената који ће се уписати на овај студијски програм:</b>        | 260   |
| <b>Датум када је програм прихваћен од стране одговарајућег тела (навести ког):</b>   | 07.02.2019. Наставно-научно веће факултета<br>08.02.2019. Веће ТТ групације<br>20.02.2019. Сенат Универзитета |
| <b>Језик на коме се изводи студијски програм:</b>                                    | Српски  |
| <b>Година када је програм акредитован:</b>   | 2008. и 2013  |
| <b>Web адреса на којој се налазе подаци о студијском програму:</b>                   | <a href="http://www.agrif.bg.ac.rs">www.agrif.bg.ac.rs</a>  |

## Структура студијског програма

Студијски програм првог нивоа високог образовања укључује студијске програме основних академских студија. У оквиру основног академског студијског програма за прехранбену технологију предвиђена су пет изборна подручја-модула:

- *технологија анималних производа,*
- *технологија конзервисања и врења,*
- *технологија ратарских производа,*
- *управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.*
- *микробиологија хране*

Програм основних академских студија траје 4 године односно 8 семестара и изводи се по систему 2+2. Прве две године су заједничке за све изборне групе-модуле, а затим се програми разликују по захтевима модула који је студент одабрао. За те 4 године полазници похађају 29-30 обавезних и 7-8 изборних једносеместралних предмета. Тачан број предмета по модулима (урачунати и изборни) дат је у табели 1.

Табела. Број предмета по годинама и семестрима

| Назив модула  | Год.1 | Год.2 | Год.3 | Год.4 |
|---|-------|-------|-------|-------|
| Технологија анималних производа                       | 5+5   | 5+5   | 5+4   | 5+4   |
| Технологија конзервисања и врења                      | 5+5   | 5+5   | 5+4   | 5+4   |
| Технологија ратарских производа                       | 5+5   | 5+5   | 5+4   | 5+4   |
| Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 5+5   | 5+5   | 5+4   | 5+4   |
| Микробиологија хране                                  | 5+5   | 5+5   | 5+5   | 4+4   |

Изборни предмети су предвиђени од првог семестра. Студент има на располагању 8-9 изборних блокова из којих бира по један изборни предмет који слуша и полаже. Сваки изабрани предмет носи 6 ЕСПБ.

Број изборних блокова по годинама и семестрима

| Назив модула  | Год.1 | Год.2 | Год.3 | Год.4 |
|---|-------|-------|-------|-------|
| Технологија анималних производа                       | 2+2   | 0+0   | 1+1   | 1+1   |
| Технологија конзервисања и врења                      | 2+2   | 0+0   | 2+1   | 0+1   |
| Технологија ратарских производа                       | 2+2   | 0+0   | 1+0   | 2+1   |
| Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 2+2   | 0+0   | 1+1   | 2+1   |
| Микробиологија хране                                  | 2+2   | 0+0   | 2+2   | 0+1   |

Према нивоу стручности у основном академском студијском програму укључени су: академско општеобразовни (АО), теоријско-методолошки (ТМ), научно-стручни (НС) и стручно апликативни предмети (СА). Академски студијски програм током семестра има 3–5 обавезних и 1–2 изборна предмета, као и практичне обуке (стручна пракса) која се такође убраја у обавезне предмете, као и дипломски рад. У сваком семестру основних академских студија студент може да стекне 30 ЕСПБ што чини укупно 240. Настава је теоријска и практична из свих

предмета, док се Практична обука изводи без теоретског дела. У оквиру студијских програма основне стручне области су специфичне за напред наведене профиле.

У оквиру модула *Технологија анималних производа* изучава се: познавање меса, хемија и физика млека, обрада меса, обрада млека, пратећи производи у индустрији меса, пратећи производи у индустрији млека, технологија млека, технологија меса, микробиологија анималних производа, као и управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, третман отпадних вода, управљање животном средином у производњи хране, технологија сладоледа, технологија рибе, технолошко пројектовање, сензорна анализа анималних производа.

У оквиру модула *Технологија конзервисања и врења* изучава се: конзервисање применом хлађења, конзервисање применом топлоте, технологија воћа и поврћа, технологија воћних сокова, хлађење и смрзавање прехранбених производа, технологија готове хране, технологија слада, технологија пива, технологија вина, технологија јаких алкохолних пића, као и управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, управљање животном средином у производњи хране, сензорна анализа и др.

У оквиру модула *Технологија ратарских производа* изучава се: реолошка својства хране, технологија уља и масти, сензорна анализа производа на бази ратарских сировина, модификација масти и уља, токсикологија производа на бази ратарских сировина, технологија кондиторских производа, технологија обраде и прераде дувана, технологија слада и пива, технологија жита, технологија брашна, технологија шећера и скроба, као и управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, управљање животном средином у производњи хране, непожељне биоактивне супстанце хране, сензорна анализа.

У оквиру модула *Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране* изучава се: микробиологија хране, опасности у производњи хране, нормативно регулисане безбедности и квалитета хране, управљање квалитетом у производњи хране, технике побољшања квалитета, управљање безбедношћу у производњи хране, процена ризика безбедности хране, организација и акредитација лабораторија, као и основе технологија воћа и поврћа, ратарских производа, меса, млека, ферментационе технологије и др.

У оквиру модула *Микробиологија хране* изучава се: основе микробиологије хране, индустријски микроорганизми у храни анималног и биљног порекла, генетика индустријских микроорганизама, микробиолошко кварење хране, санитација погона, пробиотици и пребиотици, производња гљива, тоksiинфекције и интоксикације хране, микробиолошке методе анализе хране, еколошка микробиологија, као и основе технологије вина, млека, меса, воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића (ОБП), брашна, кондиторских производа, готове хране и др.

Од страних језика студенти могу да бирају један од 4 понуђена изборна предмета. У току осмог семестра студија предвиђен је дипломски рад, као обавезни предмет са 6 ЕСПБ. Од метода извођења наставе користе се класична предавања, лабораторијске вежбе, практична обука у радоницама и производним погонима и методе интерактивне наставе. Поред ових метода користи се и вођење дневника током извођења лабораторијских вежби као и израда и презентовање семинарских радова. Посебан акценат у активној настави и учењу се придаје дискусији, заједничком учењу, формирању тимова за учење и учењу заснованом на искуству.

У оквиру сваког предмета основног академског студијског програма предвиђено је обавезно континуирано праћење стицање знања и вештина студента током семестра путем провере постигнућа на колоквијумима и тестовима знања, као и завршни испит на крају семестра.

Студенти могу изабрати један или два предмета из других студијских програма на истом степену студија. Предмети који се бирају из других студијских програма морају доприносити стицању компетенција студената које су од значаја за стицање предметно-специфичних способности у функцији квалитетног обављања стручне и научне делатности. Начин и поступак је уређен одговарајућим општим актом.

Ради реализације мобилности студенти могу бирати уместо изборних предмета на студијском програму који похађају обавезне и изборне предмете из одговарајућих степена студија

упоредивих и акредитованих студијских програма у Европском образовном простору и ван њега. Начин и поступак је уређен одговарајућим општим актом.

Студенти могу прелазити са других студијских програма у оквиру истих или сродних области студија у складу са релевантним прописима који регулишу високо образовање. Могућност преласка студената са других студијских програма зависи од просторних и кадровских могућности факултета, као и од релевантности стечених предметно-специфичних компетенција током студија за сврсисходно укључивање студената у наставни процес. Начин и поступак је уређен одговарајућим општим актом.

## Сврха студијског програма

### Опис

Основна сврха студијског програма је остваривање образовних, стручних и истраживачких циљева и задатака у области технологије прехранбених производа. Врста и режим студија су прилагођени потребама стратешког развоја прехранбене индустрије. Основна сврха студијског програма је школовање стручњака за директно укључивање у различите гране прехранбене индустрије (прерада сировина биљног и анималног порекла) као и различите компаније и владине институције у овој области. У том смислу студенти се школују у оквиру пет наставних модула: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратаских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и Микробиологија хране.

Основни правац свих активности усмерен је ка стицању функционалних знања и вештина за укључивање студената у конкретне гране прехранбене индустрије уз примену метода активног учења ради креирања критичког мишљења. Другим речима, студијски програм је примарно усмерен ка активном и креативном учењу полазника. Приоритети студијског програма у будућности су образовање кадрова који ће својим радом и знањем допринети побољшању квалитета и безбедности прехранбених производа, тј. хране која је намењена људима уз перманентну контролу, управљање и побољшање квалитета и безбедности тих производа. Кроз упознавање са важећим прописима и стандардима полазници ће моћи да управљају не само квалитетом и безбедности хране већ и условима рада као и очувању животне средине.

Стручњаци овог профила могу се запошљавати у компанијама која се баве производњом хране, прерадом одговарајућих пољопривредних сировина, лабораторијама за испитивање квалитета и безбедности прехранбених производа, владиним институцијама, трговинским објектима и др. Уз положени допунски испит, студенти се могу бавити и креирањем односно пројектовањем технолошких поступака и линија за производњу различитих врста хране, увођењем и контролом услова које прописују одговарајући стандарди о управљању квалитетом хране, оценом квалитета одговарајућих прехранбених производа у контролним лабораторијама и инспекцијским службама.

У креирању наставног плана и програма студија узето је у обзир да се Србија налази у периоду знатних економских промена при чему се посебан акценат ставља на производњу и извоз прехранбених производа вишег и високог степена прераде. Иако је у Србији принципијелно напуштена идеја планског и прихваћен концепт тржишног привређивања, на свршеним студентима прехранбене технологије је да применом савремених техничко технолошких решења креирају велики број нових производа, да планирају њихов квалитет и регулишу услове везане за управљање квалитетом и безбедношћу производа током производње, складиштења па све до потрошача.

Осим решавања проблема везаних за технологије производње хране, полазници ових студија морају да буду и сами спремни да едукују мале прерађиваче у породичним погонима како би и њихова производња била у складу са важећим стандардима, а све са циљем постизања адекватног квалитета и безбедности прехранбених производа. Због тога се инсистира на савременој настави где ће студент поред предавања, вежби, практичне обуке, писати семинарске радове и активно учествовати у настави.

## Циљеви студијског програма

Основни циљ студијског програма је преношење најновијих научних и стручних знања и вештина из области прехранбене технологије, биохемије, управљања квалитетом и безбедношћу у производњи хране и микробиологије хране. Други значајан циљ је континуирани свеобухватни развој свих аспеката прехранбене технологије заснован на модерним принципима и стандардима. Студијски програм има као циљ усмеравање студија ка стицању знања и вештина потребних за профитабилну производњу хране, пре свега искоришћавањем обновљивих природних ресурса уз заштиту околине, очувања ресурса руралних подручја и културног наслеђа. Као следећи основни циљ студијског програма је пружање могућности за стицање врло разноврсних практичних знања из свих грана и области прехранбене технологије тј. прераде свих пољопривредних производа који се користе као непрерађене намирнице за исхрану и пре свега за прераду до готових прехранбених производа. Један од приоритетних циљева је даљи развој концепта образовања студената који нуди комплетног стручњака спремног за све изазове у прехранбеној индустрији новог времена, уз истовремено стварање услова за стицање уско специјалистичких знања, каква су потребна за конкурентну производњу хране од специфичних сировина. У основи овај студијски програм има за циљ успостављање образовног система у складу са Болоњским процесом, односно омогућава својим студентима укључивање у европски високошколски образовни простор и реализацију европске заједничке пољопривредне политике.

Основна оријентација студијског програма је промовисање европске сарадње у осигурању квалитета, са нагласком на развој компатибилних критеријума и метода студирања. У складу са тим, врши се прихватање европских димензија у високом образовању, међуинституционалне сарадње и шеме мобилности, као и интегралних програма студирања и истраживања у области прехранбене технологије, управљања квалитетом и безбедношћу у производњи хране, као и микробиологији хране. Визија Одсека за прехранбену технологију је да се у будућности достигне ниво развијених европских институција у својој области. До ње ће се доћи путем постепеног осигурања високог квалитета европских стандарда студирања, доприноса развоју академског образовања, развијања и унапређивања истраживања, утицаја на праксу и политику развоја производње хране у Србији. У свим годинама студирања активности су усмерене на буђење код студената интереса за производњу хране, упућивање на самостално и самоиницијално истраживање и информисање у области прехранбене технологије, стварање свести о неопходности перманентне едукације у овој области, као и упућивање студената на критички приступ понуђеним или расположивим информацијама.

Сви ови циљеви ће се остваривати уз постепено, али темељито осавремењавање наставе, применом модерних интерактивних метода наставе и учења, усмеравањем ка активном и креативном учењу, усмеравањем ка стицању практичног и апликативног, уместо чисто теоријског знања, што ће све допринети континуираном побољшању ефикасности студирања. Усмереност ка оспособљавању студената за самостални рад у прехранбеним технологијама се огледа првенствено преко понуде индивидуалног избора предмета, као и прилагођености студијског програма потребама најбољих и најспособнијих студената, колико и оних који су на нивоу просека или испод њега. Конкретни резултати које студијски програм жели да оствари у наредном периоду су формирање стручњака који ће моћи да се укључи у европске токове производње хране и обезбеђење основе за сталну контролу и побољшање студијског програма.

Циљеви студијског програма су конкретни и оствариви с обзиром на расположиве ресурсе, а ближе дефинишу образовну и друге делатности ове високошколске установе, укључујући и њену свеукупну стручну делатност. Све активности Одсека, а посебно развој студијских модула, су у складу са усвојеном мисијом и циљевима Одсека и Факултета. Одсек и Факултет периодично преиспитује своју мисију и циљеве, вреднујући сврсисходност у процесу планирања и расподеле расположивих ресурса.

## Компетенције дипломираних студената

Опис општих и предметно-специфичних компетенција студената

Савладавањем основних академских студија студенти стичу применљива знања у области прехранбене технологије, оспособљени су за коришћење литературе и преношење знања, као и да наставе студије на мастер академским студијама, а потом и докторским студијама.

Поред тога, студенти стичу опште и предметно-специфичне способности како би квалитетно испунили своје обавезе у привреди превасходно прехранбеној индустрији. Такође, знања студената су способна за њихово активно учествовање у управљању квалитетом и безбедношћу у целом ланцу током производње и дистрибуције прехранбених производа, као што су погони за производњу, трговински обејкти и др.

Предметно-специфичне способности се огледају у познавању: основних биолошких, реолошких, нутритивних и технолошких карактеристика сировина биљног и анималног порекла које се чувају ради касније прераде у процесу производњи хране, моделирање процеса који су одговорни за каснију оптимизацију технолошких поступака производње хране како би се очувала или побољшала нутритивна вредност, сензорна својства, здравствена безбедност и економска оправданост уз могућности стварања затворених технологија чиме би се смањио утицај на животну средину кроз смањење количине отпада, рентабилне потрошње воде, хемикалија и др.

Завршетком студија студент је оспособљен за: брзо укључивање у савладавању одговарајућих проблема и вођења технолошких поступака производње хране из области-модула коју је студирао. Уколико покаже посебне склоности може да настави и даље студирање мастер, а потом и докторских студија које ће му пружити допунска инжењерска, стручна и научна знања и способности пројектовања одабраних технолошких поступака и управљања квалитетом и безбедношћу у производњи хране.

Поред тога студент је оспособљен да прати развој технологије преко литературе или других савремених средстава информисања. Тако добијене информације требало би да искористи за евентуалну корекцију постојећих технолошких поступака увођењем савремене опреме или појединих фаза или операција. Свакако, треба да буде оспособљен да те исте иновације искористи и на основу сопствених запажања у конкретним ситуацијама.

Посебно се инсистира на потреби да студент по завршетку овог студијског програма овлада методе тимског рада, вреднује себе и друге на одговарајући начин, користи методе прикупљања података и информације, рангира и одабере податке, показује самосталност и одговорност за сопствено учење, овладава методама комуницирања у облику прилагођеном стручној дисциплини и пише извештај о практичним поступцима на јасан и концизан начин.

**Табела 1.** Распоред предмета по семестрима и годинама студија

| Ред број  | Шифра предмета     | Назив предмета   | С | Тип | Статус предмета | Часови активне наставе |   |     | ИР+<br>Остали часови | ЕСПБ |
|---|--------------------|--|---|-----|-----------------|------------------------|---|-----|----------------------|------|
|   |                    |  |   |     |                 | П                      | В | ДОН |                      |      |
| <b>ПРВА ГОДИНА <i>Заједничка основа</i> за изборна подручја-Модуле: М1, М2, М3, М4 и М5</b>   |                    |  |   |     |                 |                        |   |     |                      |      |
| 1   | ОХЕМ               | Општа хемија   | 1 | АО  | ОЗ              | 4                      |   | 2   |                      | 6    |
| 2   | МАТ1               | Математика I   | 1 | АО  | ОЗ              | 2                      | 2 |     |                      | 6    |
| 3   | ФИЗ                | Физика   | 1 | АО  | ОЗ              | 3                      | 3 |     |                      | 6    |
| 4   | ИНФ<br>СОЦ<br>БИОЛ | <i>Изборни блок 1</i><br>Информатика<br>Социологија<br>Биологија                           | 1 |     | ИБЗ             | 2                      | 2 |     |                      | 6    |
| 5   | Е<br>Р<br>Ф<br>Н   | <i>Изборни блок 2</i><br>Енглески језик<br>Руски језик<br>Француски језик<br>Немачки језик | 1 |     | ИБЗ             | 2                      | 0 |     |                      | 6    |
| 6   | АНХЕ               | Аналитичка хемија  | 2 | ТМ  | ОЗ              | 2                      |   | 4   |                      | 6    |
| 7   | ОРХЕ               | Органска хемија  | 2 | ТМ  | ОЗ              | 3                      |   | 3   |                      | 6    |
| 8   | МАТ2               | Математика II  | 2 | АО  | ОЗ              | 2                      | 2 |     |                      | 6    |
| 9   | ЕОП<br><br>ИГР     | <i>Изборни блок 3</i><br>Економика и<br>организација<br>предузећа<br>Инжењерска<br>графика | 2 |     | ИБЗ             | 2                      | 2 |     |                      | 6    |
| 10  | ФТМ<br><br>НИМ     | <i>Изборни блок 4</i><br>Физичко-техничка<br>мерања<br>Напредне<br>информатичке<br>методе  | 2 |     | ИБЗ             | 2                      | 2 |     |                      | 6    |
| <b>Укупно часова активне наставе на години студија = 46</b>                                   |                    |  |   |     |                 |                        |   |     |                      |      |
| <b>ДРУГА ГОДИНА <i>Заједничка основа</i> за изборна подручја-Модуле: М1, М2, М3, М4 и М5.</b> |                    |  |   |     |                 |                        |   |     |                      |      |
| 11  | ХПРП               | Хемија природних производа   | 3 | НС  | ОЗ              | 3                      |   | 3   |                      | 6    |
| 12  | БИО                | Биохемија  | 3 | НС  | ОЗ              | 3                      |   | 2   |                      | 6    |
| 13  | ФИХЕ               | Физичка хемија   | 3 | ТМ  | ОЗ              | 3                      |   | 3   |                      | 6    |
| 14  | ТЕРМ               | Термодинамика  | 3 | ТМ  | ОЗ              | 3                      | 2 |     |                      | 6    |
| 15  | МОПЕ               | Механичке операције  | 3 | НС  | ОЗ              | 3                      | 2 |     |                      | 6    |
| 16  | БИОХ               | Биохемија хране  | 4 | НС  | ОЗ              | 2                      |   | 2   |                      | 6    |
| 17  | ОМИК               | Општа микробиологија   | 4 | НС  | ОЗ              | 3                      |   | 2   |                      | 6    |
| 18.   | КОНЗ               | Принципи конзервисања хране  | 4 | НС  | ОЗ              | 3                      |   | 2   |                      | 6    |

|   |      |                                |   |    |    |   |   |   |  |   |
|---|------|--------------------------------|---|----|----|---|---|---|--|---|
| 19.   | ТДО  | Топлотне и дифузионе операције | 4 | НС | ОЗ | 2 | 2 |   |  | 6 |
| 20.   | АМБА | Амбалажа и паковање хране      | 4 | НС | ОЗ | 3 |   | 2 |  | 6 |
| Укупно часова активне наставе на години студија = <b>50</b> |      |                                |   |    |    |   |   |   |  |   |

| <i>ТРЕЋА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М1 Технологија анималних производа</i>   |                |  |   |     |        |   |     |     |       |      |
|---|----------------|--|---|-----|--------|---|-----|-----|-------|------|
| Ред бр  | Шифра предмета | Назив предмета   | С | Тип | Статус | П | В   | ДОН | ИР+ОЧ | ЕСПБ |
| 21.   | ТХЛА           | Технолошке основе хлађења  | 5 | НС  | ОЗ     | 2 | 2   |     |       | 6    |
| 22.   | ПМЕС           | Познавање меса   | 5 | СА  | ОМ     | 3 |     | 2   |       | 6    |
| 23.   | ХФМЛ           | Хемија и физика млека  | 5 | СА  | ОМ     | 3 |     | 2   |       | 6    |
| 24.   | СТАТ           | Статистика   | 5 | ТМ  | ОЗ     | 2 | 2   |     |       | 6    |
| 25.   | МПС<br>УЗЖС    | <i>Изборни блок 5</i><br>Менаџмент пословних система<br>Управљање животном средином производњи хране у | 5 |     | ИБМ    | 2 | 2   |     |       | 6    |
| 26.   | МИКА           | Микробиологија анималних производа   | 6 | НС  | ОМ     | 3 |     | 2   |       | 6    |
| 27.   | ОБМС           | Обрада меса  | 6 | НС  | ОМ     | 3 |     | 3   |       | 6    |
| 28.   | ОБМЛ           | Обрада млека   | 6 | НС  | ОМ     | 3 | 2   |     |       | 6    |
| 29.   | УБЕЗ           | Управљање безбедношћу у производњи хране   | 6 | НС  | ОМ     | 3 | 2   |     |       | 6    |
| 30.   | УКВА<br>БИПИ   | <i>Изборни блок 6</i><br>Управљање квалитетом производњи хране<br>Бо процесно инжењерство у            | 6 |     | ИБМ    | 3 | 2-3 |     |       | 6    |
| Укупно часова активне наставе на години студија = <b>48-49</b>                    |                |  |   |     |        |   |     |     |       |      |
| <i>ЧЕТВРТА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М1 Технологија анималних производа</i> |                |  |   |     |        |   |     |     |       |      |
| 31.   | ТМС1           | Технологија меса I   | 7 | СА  | ОМ     | 3 |     | 3   |       | 6    |
| 32.   | ТМЛ1           | Технологија млека I  | 7 | СА  | ОМ     | 3 |     | 3   |       | 6    |
| 33.   | ТОВ            | Третман  | 7 | НС  | ОМ     | 3 |     | 2   |       | 6    |



|   |              |   |   |    |     |               |                 |              |     |     |
|---|--------------|---|---|----|-----|---------------|-----------------|--------------|-----|-----|
|   |              | отпадних вода   |   |    |     |               |                 |              |     |     |
| 34.   | ТРИБ<br>СЛАД | <i>Изборни блок 7</i><br>Технологија<br>рибе<br>Технологија<br>сладоледа    | 7 |    | ИБМ | 2             |                 | 2            |     | 6   |
| 35.   | ТМС2         | Технологија<br>меса II  | 8 | СА | ОМ  | 3             |                 | 3            |     | 6   |
| 36.   | ТМЛ2         | Технологија<br>млека II   | 8 | СА | ОМ  | 3             |                 | 3            |     | 6   |
| 37.   | САП          | Сензорна<br>анализа<br>анималних<br>производа                               | 8 | СА | ОМ  | 2             |                 | 2            |     | 6   |
| 38  | СП<br>ТПРО   | <i>Изборни блок 8</i><br>Санитација<br>погона<br>Технолошко<br>пројектовање | 8 |    | ИБМ | 2             | 2               |              |     | 6   |
| 39  | СПР          | Стручна пракса  | 7 | СА | ОМ  |               |                 |              | 0+6 | 6   |
| 40  | ДИР1         | Завршни рад 1   | 8 | СА | ОМ  |               |                 |              | 3+3 | 3   |
| 41  | ДИР2         | Завршни рад 2   | 8 | СА | ОМ  |               |                 |              | 0+3 | 3   |
| Укупно часова активне наставе на години студија = <b>44</b>           |              |   |   |    |     |               |                 |              |     |     |
|   |              |   |   |    |     | Укупно<br>100 | Укупно<br>33-34 | Укупно<br>52 |     |     |
| Укупно часова активне наставе на свим годинама студија = <b>185+3</b> |              |   |   |    |     |               |                 |              |     |     |
| Укупно ЕСПБ бодова  |              |   |   |    |     |               |                 |              |     | 240 |

| <b>ТРЕЋА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М2 Технологија конзервисања и врења</b> |                     |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
|--|---------------------|--|---|-----|--------|---|---|-----|-------|------|
| Ред бр   | Шифра предмета      | Назив предмета   | С | Тип | Статус | П | В | ДОН | ИР+ОЧ | ЕСПБ |
| 21.  | ТХЛА                | Технолошке<br>основе хлађења   | 5 | НС  | ОЗ     | 2 | 2 |     |       | 6    |
| 22.  | МИКБ                | Микробиологија<br>биљних<br>производа  | 5 | ТМ  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 23.  | ТВП                 | Технологија<br>воћа и поврћа   | 5 | НС  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 24.  | ТОВ<br>ЖИТО<br>УЉЕ2 | <i>Изборни блок 5</i><br>Третман<br>отпадних вода<br>Технологија<br>жита<br>Технологија<br>уља и масти | 5 |     | ИБМ    | 3 | 2 |     |       | 6    |

|  |                                  |  |   |    |     |   |  |     |     |   |
|--|----------------------------------|--|---|----|-----|---|--|-----|-----|---|
| 25.  | ПМВ<br>УЗЖС<br>ПВ<br>ПГР<br>СТАТ | <i>Изборни блок 6</i><br>Технологија природних и минералних вода<br>Управљање животном средином у произво. хране<br>Познавање воћа<br>Познавање грожђа<br>Статистика | 5 |    | ИБМ | 2 |  | 2   |     | 6 |
| 26.  | БИОИ                             | Биопроцесно инжењерство  | 6 | НС | ОЗ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 27.  | ТОБП                             | Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића   | 6 | СА | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 28.  | ХСПП                             | Хлађење и смрзавање прехрамбених производа   | 6 | ТМ | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 29.  | УБЕЗ<br>УКВА                     | <i>Изборни блок 7</i><br>Управљање безбедношћу у производњи хране<br>Управљање квалитетом у производњи хране   | 6 |    | ИБМ | 3 |  | 2-3 |     | 6 |
| 30   | СПР                              | Стручна пракса   | 6 | СА | ОМ  |   |  |     | 0+6 | 6 |
| Укупно часова активне наставе на години студија = <b>43-44</b>                     |                                  |  |   |    |     |   |  |     |     |   |
| <b>ЧЕТВРТА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М2 Технологија конзервисања и врења</b> |                                  |  |   |    |     |   |  |     |     |   |
| 31.  | ТСЛА                             | Технологија слада  | 7 | СА | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 32.  | ВИН1                             | Технологија вина I   | 7 | СА | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 33.  | ТЈР1                             | Технологија јаких алкохолних пића I  | 7 | СА | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 34.  | ГОТХ                             | Технологија готове хране   | 7 | СА | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 35   | ФУХР                             | Функционална својства хране  | 7 | НС | ОМ  | 3 |  | 2   |     | 6 |
| 36   | ПИВО                             | Технологија пива   | 8 | СА | ОМ  | 3 |  | 2 3 |     | 6 |
| 37   | ВИН2                             | Технологија вина   | 8 | СА | ОМ  | 3 |  | 3   |     | 6 |

|   |                        |  |   |    |     |               |              |              |     |     |
|---|------------------------|--|---|----|-----|---------------|--------------|--------------|-----|-----|
|   |                        | II   |   |    |     |               |              |              |     |     |
| 38  | ТЈР2                   | Технологија јаких<br>алкохолних пића<br>II   | 8 | СА | ОМ  | 3             |              | 3            |     | 6   |
| 39.   | СА<br>СП<br>МИКМ<br>ВК | <i>Изборни блок 8</i><br>Сензорна<br>анализа<br>Санитација<br>погона<br>Микробиолошке<br>методе анализе<br>хране<br>Винска култура | 8 |    | ИБМ | 2             |              | 2            |     | 6   |
| 40  | ДИР1                   | Завршни рад 1  | 8 | СА | ОМ  |               |              |              | 3+3 | 3   |
| 41  | ДИР2                   | Завршни рад 2  | 8 | СА | ОМ  |               |              |              | 0+3 | 3   |
| Укупно часова активне наставе на години студија = <b>49</b>         |                        |  |   |    |     |               |              |              |     |     |
|   |                        |  |   |    |     | Укупно<br>103 | Укупно<br>27 | Укупно<br>55 |     |     |
| Укупно часова активне наставе на свим годинама студија = <b>188</b> |                        |  |   |    |     |               |              |              |     |     |
| Укупно ЕСПБ бодова  |                        |  |   |    |     |               |              |              |     | 240 |

| <b>ТРЕЋА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М3 Технологија ратарских производа</b> |                     |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
|---|---------------------|---|---|-----|--------|---|---|-----|-------|------|
| Ред бр  | Шифра предмета      | Назив предмета  | С | Тип | Статус | П | В | ДОН | ИР+ОЧ | ЕСПБ |
| 21.   | ТХЛА                | Технолошке<br>основе хлађења  | 5 | НС  | ОЗ     | 2 | 2 |     |       | 6    |
| 22.   | МИКБ                | Микробиологија<br>биљних<br>производа   | 5 | НС  | ОЗ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 23.   | КОНД                | Основе<br>производње<br>кондиторских<br>производа   | 5 | СА  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 24.   | ЖИТО                | Технологија<br>жита   | 5 | СА  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 25.   | ЖБГ<br>УЗЖС<br>СТАТ | <i>Изборни блок 5</i><br>Жита без<br>глутена и<br>њихови<br>производи<br>Управљање<br>животном<br>срединам<br>у<br>производњи<br>хране<br>Статистика. | 5 |     | ИБЗ    | 2 | 2 |     |       | 6    |
| 26.   | БИОИ                | Биопроцесно<br>инжењерство  | 6 | НС  | ОЗ     | 3 | 2 |     |       | 6    |
| 27.   | БРАШ                | Технологија<br>брашна   | 6 | СА  | ОМ     | 3 |   | 3   |       | 6    |

|  |                  |   |   |    |     |                       |                      |                      |     |     |
|--|------------------|---|---|----|-----|-----------------------|----------------------|----------------------|-----|-----|
| 28.  | ТКОН             | Технологија кондиторских производа  | 6 | СА | ОМ  | 3                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 29.  | НСХ              | Непожељне биоактивне супстанце хране  | 6 | ТМ | ОМ  | 3                     |                      | 3                    |     | 6   |
| 30   | СПР              | Стручна пракса  | 6 | СА | ОМ  |                       |                      |                      | 0+6 | 6   |
| Укупно часова активне наставе на години студија =45                        |                  |   |   |    |     |                       |                      |                      |     |     |
| ЧЕТВРТА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М3 Технологија ратарских производа |                  |   |   |    |     |                       |                      |                      |     |     |
| 31.  | УЉЕ              | Технологија уља и масти   | 7 | СА | ОМ  | 3                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 32   | ТДУ              | Технологија дувана  | 7 | СА | ОМ  | 3                     |                      | 3                    |     | 6   |
| 33   | СЛАП             | Технологија слада и пива  | 7 | СА | ОМ  | 3                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 34   | КАФА<br>ТОВ      | <i>Изборни блок 6</i><br>Технологија кафе и сродних производа<br>Третман отпадних вода                  | 7 |    | ИБМ | 3                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 35   | ТОРС<br>ФУХР     | <i>Изборни блок 7</i><br>Технологија отпада у преради ратарских сировина<br>Функционална својства храна | 7 |    | ИБМ | 3                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 36   | ШЕЋ              | Технологија шећера и скроба   | 8 | СА | ОМ  | 3                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 37   | МОДУ             | Модификација уља и масти  | 8 | ТМ | ОМ  | 3                     |                      | 3                    |     | 6   |
| 38   | ТПД              | Технологија производа од дувана   | 8 | СА | ОМ  | 3                     |                      | 3                    |     | 6   |
| 39   | СА<br>ХЦУ<br>ТПС | <i>Изборни блок 8</i><br>Сензорна анализа<br>Хладно цеђена уља<br>Технологија прераде соје              | 8 |    | ИБМ | 2                     |                      | 2                    |     | 6   |
| 40   | ДИР1             | Завршни рад 1   | 8 | СА | ОМ  |                       |                      |                      | 3+3 | 3   |
| 41   | ДИР2             | Завршни рад 2   | 8 | СА | ОМ  |                       |                      |                      | 0+3 | 3   |
| Укупно часова активне наставе на години студија = 50                       |                  |   |   |    |     |                       |                      |                      |     |     |
|  |                  |   |   |    |     | <b>Укупно<br/>103</b> | <b>Укупно<br/>25</b> | <b>Укупно<br/>60</b> |     |     |
| Укупно часова активне наставе на свим годинама студија = 191               |                  |   |   |    |     |                       |                      |                      |     |     |
| Укупно ЕСПБ бодова   |                  |   |   |    |     |                       |                      |                      |     | 240 |

**ТРЕЋА ГОДИНА; Изборно подручје -Модул: М4**  
**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране**

| Ред бр   | Шифра предмета | Назив предмета  | С | Тип | Статус | П | В | ДОН | ИР+ОЧ | ЕСПБ |
|--|----------------|---|---|-----|--------|---|---|-----|-------|------|
| 21   | УБХ            | Увод у безбедност хране   | 5 | СА  | ОМ     | 2 | 2 |     |       | 6    |
| 22   | МИКХ           | Микробиологија хране  | 5 | СА  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 23   | НРХР           | Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране   | 5 | СА  | ОМ     | 3 | 2 |     |       | 6    |
| 24   | СТАТ           | Статистика  | 5 | ТМ  | ОМ     | 2 | 2 |     |       | 6    |
| 25   | ПОМС           | <i>Изборни блок 5</i><br>Познавање и обрада меса<br>Познавање и обрада млека<br>Технолошке основе хлађења   | 5 |     | ИБМ    | 2 | 2 |     |       | 6    |
|  | ПОМЛ           |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
|  | ТХЛА           |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
| 26   | УКВА           | Управљање квалитетом у производњи хране   | 6 | НС  | ОЗ     | 3 | 3 |     |       | 6    |
| 27   | СП             | Санитација погона   | 6 | НС  | ОМ     | 2 |   | 2   |       | 6    |
| 28   | НСХ            | Непожељне биоактивне супстанце хране  | 6 | НС  | ОМ     | 3 |   | 3   |       | 6    |
| 29   | ОТМС           | <i>Изборни блок 6</i><br>Основе технологије меса<br>Основе технологије млека<br>Тржиште и маркетинг агроиндустријских производа<br>Микробиолошке методе анализе хране | 6 |     | ИБМ    | 2 | 2 |     |       | 6    |
|  | ОТМЛ           |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
|  | ТРАИ           |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
|  | МАХ            |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
| 30   | СПР            | Стручна пракса  | 6 | СА  | ОМ     |   |   |     | 0+6   | 6    |
| Укупно часова активне наставе на години студија = <b>42</b>  |                |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
| <b>ЧЕТВРТА ГОДИНА Изборно под. -Модул: М4</b>                |                |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
| <b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране</b> |                |   |   |     |        |   |   |     |       |      |
| 31   | ККЛ            | Контрола квалитета лабораторије   | 7 | ТМ  | ОМ     | 2 | 2 |     |       | 6    |
| 32   | УЗЖС           | Управљање животном средином у производњи хране  | 7 | НС  | ОМ     | 2 | 2 |     |       | 6    |

|  |       |  |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|--|-------|--|---|----|-----|----------------------|----------------------|----------------------|-----|-----|--|
| 33   | СКК   | Статистичка контрола квалитета                     | 7 | ТМ | ОМ  | 2                    | 2                    |                      |     | 6   |  |
| 34   | ТВП   | <i>Изборни блок 7</i><br>Технологија воћа и поврћа | 7 |    | ИБМ | 3                    | 2                    |                      |     | 6   |  |
|  | УЉЕ   | Технологија уља и масти                            |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  | ТЈП1  | Технологија јаких алкохолних пића 1                |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
| 35   | ГОТХ  | <i>Изборни блок 8</i><br>Технологија готове хране  | 7 |    | ИБМ | 3                    | 2                    |                      |     | 6   |  |
|  | ОВИН  | Основе технологије вина                            |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  | ТОВ   | Третман отпадних вода                              |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  | СЛАП  | Технологија слада и пива                           |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
| 36   | ТПК   | Технике побољшања квалитета                        | 8 | СА | ОМ  | 3                    | 3                    |                      |     | 6   |  |
| 37   | УБЕЗ  | Управљање безбедношћу у производњи хране           | 8 | НС | ОМ  | 3                    | 2                    |                      |     | 6   |  |
| 38   | СА    | Сензорна анализа                                   | 8 | НС | ОМ  | 2                    |                      | 2                    |     | 6   |  |
| 39   | БИПИ  | <i>Изборни блок 9</i><br>Биопроцесно инжењерство   | 8 |    | ИБМ | 3                    | 2                    |                      |     | 6   |  |
|  | БРАШ  | Технологија брашна                                 |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  | ТКОН  | Технологија кондиторских производа                 |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  | ТОБП  | Технологија воћних сокова и освеж. без. пића       |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  | ХИД   | Хигијенски инжењеринг и дизајн                     |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
| 40   | ДИР 1 | Завршни рад 1                                      | 8 | СА |     |                      |                      |                      | 3+3 | 3   |  |
| 41   | ДИР 2 | Завршни рад 2                                      | 8 | СА |     |                      |                      |                      | 0+3 | 3   |  |
| Укупно часова активне наставе на години студија = 45-46    |       |  |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
|  |       |  |   |    |     | <b>Укупно<br/>97</b> | <b>Укупно<br/>49</b> | <b>Укупно<br/>34</b> |     |     |  |
| Укупно часова активне наставе у свим годинама студија =183 |       |  |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |  |
| Укупно ЕСПБ бодова   |       |  |   |    |     |                      |                      |                      |     | 240 |  |

*ТРЕЋА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М5 Микробиологија хране*

| Ред бр | Шифра предмета | Назив предмета   | С | Тип | Статус | П | В | ДОН | ИР+ОЧ | ЕСПБ |
|--------|----------------|--|---|-----|--------|---|---|-----|-------|------|
| 21     | ОМХ            | Основе микробиологије хране  | 5 | НС  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 22     | ИМА            | Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла  | 5 | СА  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 23     | ГИМ            | Генетика индустријских микроорганизама   | 5 | ТМ  | ОМ     | 2 |   | 2   |       | 6    |
| 24     | ПОМС           | <i>Изборни блок 5</i><br>Познавање и обрада меса и<br>Познавање и обрада млека<br>Статистика   | 5 |     | ИБМ    | 2 |   | 2   |       | 6    |
|        | ПОМЛ           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
|        | СТАТ           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
| 25     | ФУХР           | <i>Изборни блок 6</i><br>Функционална својства хране<br>Основе технологије вина<br>Технологија готове хране<br>Технологија јаких алкохолних пића 1 | 5 |     |        | 3 |   | 2   |       | 6    |
|        | ОВИН           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
|        | ГОТХ           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
|        | ТЈП1           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
| 26     | ИМБ            | Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла   | 6 | СА  | ОМ     | 3 |   | 3   |       | 6    |
| 27     | КВАР           | Микробиолошко кварење хране  | 6 | СА  | ОМ     | 3 |   | 2   |       | 6    |
| 28     | СП             | Санитација погона  | 6 | НС  | ОМ     | 2 |   | 2   |       | 6    |
| 29     | ОТМС           | <i>Изборни блок 7</i><br>Основе технологије меса<br>Основе технологије млека<br>Сензорна анализа   | 6 |     | ИБМ    | 2 |   | 2   |       | 6    |
|        | ОТМЛ           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
|        | СА             |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
| 30     | ТОБП           | <i>Изборни блок 8</i><br>Технологија воћних сокова и освеж. без.пића<br>Технологија брашна<br>Технологија  | 6 |     | ИБМ    | 3 |   | 2   |       | 6    |
|        | БРАШ           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |
|        | ТКОН           |  |   |     |        |   |   |     |       |      |

|  |       |   |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
|--|-------|---|---|----|-----|----------------------|----------------------|----------------------|-----|-----|
|  | ПИВО  | кондиторских<br>производа<br>Технологија пива                     |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
| Укупно часова активне наставе на години студија = 47-48                |       |   |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
| <i>ЧЕТВРТА ГОДИНА; Изборно подручје-Модул: М5 Микробиологија хране</i> |       |   |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
| 31   | ПРПР  | Пробиотици и пребиотици   | 7 | СА | ОМ  | 2                    |                      | 3                    |     | 6   |
| 32   | БММ   | Биоактивне материје микробиолошког порекла                        | 7 | СА | ОМ  | 2                    |                      | 3                    |     | 6   |
| 33   | ТОВ   | Третман отпадних вода   | 7 | СА | ОМ  | 3                    |                      | 2                    |     | 6   |
| 34   | БИРИ  | Биореакторско инжињерство   | 7 | СА | ОМ  | 3                    | 2                    |                      |     | 6   |
| 35   | СПР   | Стручна пракса  | 7 | СА | ОМ  |                      |                      |                      | 0+6 | 6   |
| 36   | ТОКХ  | Токсинфекције и интоксикације хране                               | 8 | НС | ОМ  | 3                    |                      | 2                    |     | 6   |
| 37   | МАХ   | Микробиолошке методе анализе хране                                | 8 | НС | ОМ  | 2                    |                      | 2                    |     | 6   |
| 38   | ЕМИК  | Еколошка микробиологија   | 8 | СА | ОМ  | 3                    |                      | 2                    |     | 6   |
| 39   | УБЕЗ  | <i>Изборни блок 9</i><br>Управљање безбедношћу у производњи хране | 8 |    | ИБМ | 3                    | 2                    |                      |     | 6   |
|  | БТАИО | Биотехнологија агроиндустријског отпада                           |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
|  | МИКВ  | Микробиологија вода   |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
|  | ХИД   | Хигијенски инжењеринг и дизајн                                    |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
| 40   | ДИР 1 | Завршни рад   | 8 | СА | ОМ  |                      |                      |                      | 3+3 | 3   |
| 41   | ДИР 2 | Завршни рад   | 8 | СА | ОМ  |                      |                      |                      | 0+3 | 3   |
| Укупно часова активне наставе на години студија = 40                   |       |   |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
|  |       |   |   |    |     | <b>Укупно<br/>99</b> | <b>Укупно<br/>23</b> | <b>Укупно<br/>60</b> |     |     |
| Укупно часова активне наставе у свим годинама студија =185             |       |   |   |    |     |                      |                      |                      |     |     |
| Укупно ЕСПБ бодова   |       |   |   |    |     |                      |                      |                      |     | 240 |

**Табела 2.** Спецификација предмета



**Табела 3.** Листа наставника ангажованих на реализацији студијског програма

| Ред. број | Презиме, средње слово, име      | Звање             |
|-----------|---------------------------------|-------------------|
| 1.        | Антић В. Весна                  | редовни професор  |
| 2.        | Антић П. Малиша                 | редовни професор  |
| 3.        | Бараћ Б. Мирољуб                | редовни професор  |
| 4.        | Вукосављевић В. Предраг         | редовни професор  |
| 5.        | Вуцелић-Радовић В. Биљана       | редовни професор  |
| 6.        | Дајић-Стевановић П. Зора        | редовни професор  |
| 7.        | Дулић П. Зорка                  | редовни професор  |
| 8.        | Живковић М. Душан               | редовни професор  |
| 9.        | Јовановић Т. Снежана            | редовни професор  |
| 10.       | Малетић О. Радојка              | редовни професор  |
| 11.       | Марковић З. Зоран               | редовни професор  |
| 12.       | Милатовић П. Драган             | редовни професор  |
| 13.       | Недовић А. Виктор               | редовни професор  |
| 14.       | Никшић П. Миомир                | редовни професор  |
| 15.       | Павловић Б. Владимир            | редовни професор  |
| 16.       | Пуђа Д. Предраг                 | редовни професор  |
| 17.       | Радин Д. Драгослава             | редовни професор  |
| 18.       | Радојичић Б. Весна              | редовни професор  |
| 19.       | Радуловић Т. Зорица             | редовни професор  |
| 20.       | Рајић Н. Зоран                  | редовни професор  |
| 21.       | Рајковић Б. Милош               | редовни професор  |
| 22.       | Ракић М. Весна                  | редовни професор  |
| 23.       | Раичевић Б. Вера                | редовни професор  |
| 24.       | Станојевић П. Слађана           | редовни професор  |
| 25.       | Полексић Д. Весна               | редовни професор  |
| 26.       | Илија В. Ђекић                  | редовни професор  |
| 27.       | Андријевић И. Димитрије         | ванредни професор |
| 28.       | Демин А. Мирјана                | ванредни професор |
| 29.       | Миочиновић Б. Јелена            | ванредни професор |
| 30.       | Ећим-Ђурић Р. Оливера           | ванредни професор |
| 31.       | Клаус С. Анита                  | ванредни професор |
| 32.       | Лалевић Т. Блажо                | ванредни професор |
| 33.       | Матијашевић М. Саша             | ванредни професор |
| 34.       | Петровић С. Тања                | ванредни професор |
| 35.       | Пешић Б. Мирјана                | ванредни професор |
| 36.       | Рабреновић Б. Биљана            | ванредни професор |
| 37.       | Рашковић С. Божидар             | ванредни професор |
| 38.       | Томашевић Б. Игор               | ванредни професор |
| 39.       | Шмигић В. Нада                  | ванредни професор |
| 40.       | Златановић Ј. Иван              | ванредни професор |
| 41.       | Кљујев С. Игор                  | ванредни професор |
| 42.       | Козарски С. Маја                | ванредни професор |
| 43.       | Лаличић-Петронијевић Г. Јованка | ванредни професор |

|     |                             |                   |
|-----|-----------------------------|-------------------|
| 44. | Стевановић М. Снежана       | ванредни професор |
| 45. | Томић С. Никола             | ванредни професор |
| 46. | Филиповић Р. Ненад          | ванредни професор |
| 47. | Пауновић М. Драгана         | ванредни професор |
| 48. | Ђорђевић Д. Данијела        | доцент            |
| 49. | Бањац Р. Небојша            | доцент            |
| 50. | Деспотовић М. Саша          | доцент            |
| 51. | Костић Ж. Александар        | доцент            |
| 52. | Левић М. Стева              | доцент            |
| 53. | Мунђан П. Михајло           | доцент            |
| 54. | Николић М. Марија           | доцент            |
| 55. | Пантелић Ђ. Небојша         | доцент            |
| 56. | Петровић В. Александар      | доцент            |
| 57. | Петровић-Јовичић П. Јелена  | доцент            |
| 58. | Мирковић М. Милица          | доцент            |
| 59. | Радичевић М. Бранко         | доцент            |
| 60. | Рац А. Владислав            | доцент            |
| 61. | Пантић Д. Милена            | доцент            |
| 62. | Пећинар М. Илинка           | доцент            |
| 63. | Средовић Игњатовић Д. Ивана | доцент            |
| 64. | Стајић Б. Славиша           | доцент            |
| 65. | Степановић Р. Вања          | доцент            |
| 66. | Ивановић В. Никола          | доцент            |
| 67. | Јовановић А. Татјана        | доцент            |
| 68. | Тијана М. Урошевић          | доцент            |
| 69. | Милосављевић С. Наташа      | доцент            |
| 70. | Илић-Ђорђевић А. Сандра     | наставник         |
| 71. | Марковић В. Кристина        | наставник         |
| 72. | Стојановић Б. Стефан        | Виши лектор       |

**Табела 4.** Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и задужења у настави