

МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Модул: ХЕМИЈА И БИОХЕМИЈА ХРАНЕ

I семестар

Редни број	Шифра	ПРЕДМЕТ	Фонд часова* П+В+С+Д	ЕСПБ
01	НИР	Увод у научно истраживачки рад	3+0+5+0	8
02	ХАХ	Хемија и аналитика хране	5+0+0+2	8
03	БХИ	Биохемија хране и исхране	3+0+0+3	8
04	ПО	Практична обука	0+0+0+3	3
05	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	3
УКУПНО:			11+0+11+8	30

II семестар

Редни број	Шифра	ПРЕДМЕТ	Фонд часова* П+В+С+Д	ЕСПБ
06		Изборни блок 1**		
	КХЕМ	Колоидна хемија	5+0+0+3	8
	ИНК	Примена инкапсулационих система у прехранбеној технологији	5+0+0+3	8
	САПИ	Сертификација и акредитација у прехранбеној индустрији	5+3+0+0	8
	РЕГБ	Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехранбеној индустрији	5+3+0+0	8
	ККВП	Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа	5+0+0+3	8
	СВИН	Специјална вина	5+0+0+3	8
	ВР	Воћне ракије	5+0+0+3	8
	СПИВ	Специјална пива и нове технологије	5+0+0+3	8
	ПАКХ	Нове технологије паковања хране	5+0+0+3	8
	ТХЛС	Трендови у технологији хлађења и смрзавања	5+0+0+3	8
	ТТМС	Трендови у технологији меса	5+0+0+3	8
	ТТМЛ	Трендови у технологији млека	5+0+0+3	8
ТУЛЈ	Трендови у технологији уља и масти	5+0+0+3	8	
ЗСКР	Заслађивачи и производи од скроба	5+0+0+3	8	

	НТЖБ	Нове технологије у преради жита и брашна	5+0+0+3	8
	НМЕС	Наука о месу	5+0+0+3	8
	ТФМ	Технолошка и функционална својства млека	5+0+0+3	8
	МДУВ	Принципи модификације дуванских производа	5+0+0+3	8
07		Изборни блок 2**		
	ХВОД	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије	5+0+0+3	8
	ХЗЖС	Хемија и заштита животне средине	5+0+3+0	8
	ЕНЗХ	Ензимологија хране	5+0+3+0	8
	БТП	Биохемијске трансформације протеина током производње хране	5+0+3+0	8
	ХББА	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла	5+0+3+0	8
	ТФС	Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида	5+0+3+0	8
	БИОИ	Биохемијско инжињерство	5+0+0+3	8
	КАЛО	Калориметрија у производњи хране	5+0+0+3	8
	СПЕК	Спектроскопске методе у аналитици хране	5+0+0+3	8
	ХРОМ	Хроматографске методе у аналитици хране	5+0+0+3	8
	ЕМИК	Еколошка микробиологија	5+0+0+3	8
	ИМИК	Индустријска микробиологија	5+0+0+3	8
	БДИВ	Биохемијски диверзитет микроорганизама	5+0+3+0	8
	БФКП	Биохемијске и физиолошке основе квалитета плодова	5+0+3+0	8
08	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	4
09	МР	Мастер рад		10
УКУПНО:				30

****Напомена:** Студент бира и полаже **по 1 (један)** предмет из сваког изборног блока.

***Легенда - Фонд часова:**

П - предавања

В - вежве

С - студијски истраживачки рад

Д - други облици наставе