

МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Модул: ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕЊЕРИНГ

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
02/03		Изборни блок 1**		
	ФПТМ	Феномени преноса топлоте и масе	5+0+0+3	8
	ХМА	Хемијске методе анализе хране	3+0+0+3	8
	ММХ	Методе у микробиологији хране	5+0+0+3	8
	ФМАХ	Физичке методе анализе хране	5+0+0+3	8
	МСАХ	Методе сензорне анализа хране	5+0+0+3	8
04	ПО	Практична обука		3
05	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	3
УКУПНО:				30

**Напомена: Студент бира и полаже 2 (два) предмета из Изборног блока 1.

II семестар

Редни број	Шифра	ПРЕДМЕТ	Фонд часова* П+В+С+Д	ЕСПБ
06		Изборни блок 2**	5+0+0+3	8
	МОП	Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом		
	НМЕС	Наука о месу		
	ТФМЛ	Технолошка и функционална својства млека		
07		Изборни блок 3**	5+0+0+3	8
	ТОХ	Топлотна обрада хране		
	ККВП	Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа		
	СВИН	Специјална вина		
	ВР	Воћне ракије		
	СПИВ	Специјална пива и нове технологије		
	ПАКХ	Нове технологије паковања хране		

	ТХЛС	Трендови у технологији хлађења и смрзавања		
	ТТМС	Трендови у технологији меса		
	ТТМЛ	Трендови у технологији млека		
	ТУЛЈ	Трендови у технологији уља и масти		
	ЗПС	Заслађивачи и производи од скроба		
	ТТКП	Трендови у технологији кондиторских производа		
	НТЖБ	Нове технологије у преради жита и брашна		
	МДУВ	Принципи модификације дуванских производа		
08	СИР	Студијски истраживачки рад	0+0+6+0	4
09	МР	Мастер рад		10
УКУПНО:			10+0+6+6	30

****Напомена:** Студент бира и полаже **по 1 (један)** предмет из Изборног блока 2 и 3.

***Легенда - Фонд часова:**

П - предавања

В - вежве

С - студијски истраживачки рад

Д - други облици наставе