

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

МОДУЛ: УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ

I година, I семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		п	в	дон	ип	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	ип	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	
21.	Увод у безбедност хране	2	2	0	0	0	6
22.	Микробиологија хране	3	1	1	0	0	6
23.	Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране	3	2	0	0	0	6
24.	Статистика	2	2	0	0	0	6
25.	Изборни блок 5						
	<i>Познавање и обрада меса</i>						
	<i>Познавање и обрада млека</i>						
	<i>Технолошке основе хлађења</i>						
УКУПНО:		12	8	2	0	0	30

III година, VI семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
26.	Управљање квалитетом у производњи хране	3	3	0	0	0	6
27.	Санитација погона	2	1	1	0	0	6
28.	Непожељне биоактивне супстанце хране	3	1	2	0	0	6
29.	Изборни блок 6						
	<i>Основе технологије меса</i>						
	<i>Основе технологије млека</i>						
	<i>Тржиште и маркетинг агроиндустријских производа</i>						
	<i>Микробиолошке методе анализе хране</i>						
30.	Стручна пракса	0	0	0	0	6	6
УКУПНО:		10	6	4	0	6	30

IV година, VII семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
31.	Контрола квалитета лабораторије	2	2	0	0	0	6
32.	Управљање животном средином у производњи хране	2	2	0	0	0	6
33.	Статистичка контрола квалитета	2	2	0	0	0	6
Изборни блок 7							
34.	<i>Технологија уља и масти</i>	2	1	1	0	1	6
	<i>Технологија воћа и поврћа</i>						
	<i>Технологија јаких алкохолних пића 1</i>						
Изборни блок 8							
35.	<i>Технологија готове хране</i>	2	1	1	0	1	6
	<i>Основе технологије вина</i>						
	<i>Третман отпадних вода</i>						
	<i>Технологија слада и пива</i>						
УКУПНО:		10	8	2	0	2	30

IV година, VIII семестар

Редни број	Назив предмета	Фонд часова					ЕСПБ
		П	В	ДОН	ИР	ОСТАЛО	
36.	Технике побољшања квалитета	3	3	0	0	0	6
37.	Управљање безбедношћу у производњи хране	3	2	0	0	0	6
38.	Сензорна анализа	2	1	1	0	0	6
Изборни блок 9							
39.	<i>Хигијенски инжењеринг и дизајн</i>	2	1	1	0	1	6
	<i>Технологија брашна</i>						
	<i>Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића</i>						
	<i>Биопроецно инжењерство</i>						
	<i>Технологија кондиторских производа</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	7	2	3	7	30

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