

Табела 5.3 Студијски програм: Прехрамбено инжењерство

Листа изборних предмета

Ред.бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	ЕСПБ
Студијско подручје – модул: Инжењерство угљенохидратне хране				
Предмети изборног блока 1.				14
1.	M1ИУХ1	Савремени поступци у технологији кондиторских производа	1	7
2.	M1ИУХ2	Алтернативни извори шећера-нови поступци	1	7
3.	M1ИУХ3	Трендови у технологији пекарских производа	1	7
4.	M1ИУХ4	Технологија и примена скробних модификата у прехранбеним производима	1	7
5.	M1ИУХ5	Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице	1	7
6.	M1ИУХ6	Антиоксиданти у прехранбеној индустрији	1	7
Предмети изборног блока 2.				7
7.	M2ИУХ1	Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране	2	7
8.	M2ИУХ2	Индустријска примена скробних хидролизата	2	7
9.	M2ИУХ3	Производња и примена прехранбених влакана	2	7
Укупно ЕСПБ				21
Студијско подручје – модул: Технологија конзервисане хране				
Предмети изборног блока 1.				14
1.	M1ТКХ1	Савремени трендови у микробиологији хране	1	7
2.	M1ТКХ2	Савремени трендови у технологији меса	1	7
3.	M1ТКХ3	Савремени трендови у технологији уља и масти	1	7
4.	M1ТКХ4	Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа	1	7
5.	M1ТКХ5	Савремени трендови у технологији млека и млечних производа	1	7
6.	M1ТКХ6	Савремено паковање прехранбених производа	1	7
Предмети изборног блока 2.				7
7.	M2ТКХ1	Савремени трендови у исхрани	2	7
8.	M2ТКХ2	Оцењивање усаглашености у технологијама конзервисане хране	2	7
9.	M2ТКХ3	Савремени процеси конзервисања хране	2	7
Укупно ЕСПБ				21
Студијско подручје – модул: Контрола квалитета				
Предмети изборног блока 1.				14
1.	M1ИУХ6	Антиоксиданти у прехранбеној индустрији	1	7
2.	M1ТКХ1	Савремени трендови у микробиологији хране	1	7
3.	M1КК1	Одабрана поглавља метода раздвајања	1	7
4.	M1КК2	Одабрана поглавља оптичких метода	1	7
5.	M1КК3	Одабрана поглавља електроаналитичких метода	1	7
6.	M1КК4	Одабрана поглавља хемијске анализе	1	7
Предмети изборног блока 2.				7
7.	M2КК1	Савремене методе контроле аутентичности хране	2	7
8.	M2КК2	Хеометрија	2	7
9.	M2КК3	Ензимске методе у анализи хране	2	7
Укупно ЕСПБ				21