

Табела 5.1 Распоред предмета по семестрима и годинама студија за основне академске студије (ОАС)

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Студијско подручје – модул: ИНЖЕЊЕРСТВО УГЉЕНОХИДРАТНЕ ХРАНЕ

Р.б р.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	Тип предмета	Статус предмета	Активна настава			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
Прва година										
1.	О13О1	Математика 1	1	АО	О	4	4	0	0	9
2.	О13О2	Инжењерска физика	1	АО	О	3	2	0	0	6
3.	О13О3	Општа и неорганска хемија	1	ТМ	О	4	0	3	0	8
4.	О13Г1	Предмет изборног блока 1	1	АО	ИЗ	1	0	2	0	3
5.	О13Г2	Предмет изборног блока 2	1	АО	ИЗ	2	2	0	0	4
6.	О23О1	Математика 2	2	АО	О	4	4	0	0	9
7.	О23О2	Органска хемија	2	ТМ	О	4	0	3	0	9
8.	О23О3	Аналитичка хемија	2	ТМ	О	3	0	3	0	7
9.	О23Г3	Предмет изборног блока 3	2	ТМ	ИЗ	2	0	2	0	5
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						27	12	13	0	60
Укупно часова активне наставе на години						52				
Друга година										
10.	О33О1	Техничка термодинамика	3	ТМ	О	4	3	0	0	8
11.	О33О2	Физичка хемија	3	ТМ	О	4	0	3	0	8
12.	О33О3	Примена рачунара	3	СА	О	2	0	4	0	7
13.	О3ПИО1	Хемија хране	3	НС	О	3	0	3	0	7
14.	О43О1	Технолошке операције 1	4	НС	О	3	3	1	0	9
15.	О4ПИО1	Колоидна хемија	4	НС	О	3	0	2	0	6
16.	О4БО1	Биохемија	4	НС	О	3	0	3	0	8
17.	О4БО2	Микробиологија	4	НС	О	3	0	3	0	7
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						25	6	19	0	60
Укупно часова активне наставе на години						50				
Трећа година										
18.	О53О1	Технолошке операције 2	5	НС	О	3	2	1	0	7
19.	О5ИУХО1	Нутритивна и сензорска својства хране	5	НС	О	3	0	2	0	6

20.	О5ПИО1	Микробиологија хране	5	НС	О	3	0	3	0	6
21.	О5ИУХО2	Заштита околине у прехрамбеној индустрији	5	НС	О	3	2	0	0	5
22.	О5ИУХГ4	Предмет изборног блока 4	5	НС	ИЗ	3	0	2	0	6
23.	О6ИУХО1	Технологија шећера 1	6	СА	О	3	0	2	0	5
24.	О6ИУХО2	Технологија чоколаде и какао производа	6	СА	О	3	0	3	0	6
25.	О6ИУХО3	Технологија скроба	6	СА	О	3	0	2	0	5
26.	О6ИУХО4	Технологија складиштења жита	6	СА	О	3	1	1	0	5
27.	О6ИУХО5	Технологија хлеба	6	СА	О	3	0	3	0	6
28.	О6ПИСП	Стручна пракса	6		О				0	3
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						30	5	19	0	60
Укупно часова активне наставе на години						54				
Четврта година										
26.	О7ИУХО1	Технологија шећера 2	7	СА	О	3	0	3	0	6
27.	О7ИУХО2	Технологија кекса и бомбонских производа	7	СА	О	3	0	2	0	6
28.	О7ИУХО3	Технологија прераде скроба	7	СА	О	3	0	3	0	6
29.	О7ИУХО4	Технологија млинарства	7	СА	О	3	2	1	0	6
30.	О7ИУХО5	Технологија пецива и тестенине	7	СА	О	3	0	2	0	6
31.	О8ИУХГ5	Предмет изборног блока 5	8	НС	ИЗ	3	4	0	0	7
32.	О8ИУХГ6	Предмет изборног блока 6	8	НС	ИЗ	2	0	3	0	5
33.	О8ЗГ4	Предмет изборног блока 7	8	СА	ИЗ	2	1	0	0	3
34.	О8ПИДР	Израда и одбрана дипломског рада	8		О				0	15
Укупно часова (предавања/вежбе / ДОН/ остали часови) и бодови на години						22	7	14	0	60
Укупно часова активне наставе на години						43				
Укупно часова активне наставе, остали часови и бодова за све године студија						199			0	240

Табела 5.1 Распоред предмета по семестрима и годинама студија за основне академске студије (ОАС)

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Студијско подручје – модул: ТЕХНОЛОГИЈЕ КОНЗЕРВИСАНЕ ХРАНЕ

Р.б р.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	Тип предмета	Статус предмета	Активна настава			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
Прва година										
1.	О13О1	Математика 1	1	АО	О	4	4	0	0	9
2.	О13О2	Инжењерска физика	1	АО	О	3	2	0	0	6
3.	О13О3	Општа и неорганска хемија	1	ТМ	О	4	0	3	0	8
4.	О13Г1	Предмет изборног блока 1	1	АО	ИЗ	1	0	2	0	3
5.	О13Г2	Предмет изборног блока 2	1	АО	ИЗ	2	2	0	0	4
6.	О23О1	Математика 2	2	АО	О	4	4	0	0	9
7.	О23О2	Органска хемија	2	ТМ	О	4	0	3	0	9
8.	О23О3	Аналитичка хемија	2	ТМ	О	3	0	3	0	7
9.	О23Г3	Предмет изборног блока 3	2	ТМ	ИЗ	2	0	2	0	5
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						27	12	13	0	60
Укупно часова активне наставе на години						52				
Друга година										
10.	О33О1	Техничка термодинамика	3	ТМ	О	4	3	0	0	8
11.	О33О2	Физичка хемија	3	ТМ	О	4	0	3	0	8
12.	О33О3	Примена рачунара	3	СА	О	2	0	4	0	7
13.	О3ПИО1	Хемија хране	3	НС	О	3	0	3	0	7
14.	О43О1	Технолошке операције 1	4	НС	О	3	3	1	0	9
15.	О4ПИО1	Колоидна хемија	4	НС	О	3	0	2	0	6
16.	О4БО1	Биохемија	4	НС	О	3	0	3	0	8
17.	О4БО2	Микробиологија	4	НС	О	3	0	3	0	7
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						25	6	19	0	60
Укупно часова активне наставе на години						50				
Трећа година										
18.	О53О1	Технолошке операције 2	5	НС	О	3	2	1	0	7
19.	О5ТКХО1	Методе конзервисања	5	НС	О	3	2	0	0	5

20.	O5ΠIO1	Микробиологија хране	5	HC	O	3	0	3	0	6
21.	O5TKXГ4	Предмет изборног блока 4	5	HC	ИЗ	3	2	0	0	6
22.	O5TKXГ5	Предмет изборног блока 5	5	HC	ИЗ	3	0	2	0	6
23.	O6TKXO1	Технологија производа од воћа и поврћа	6	CA	O	3	0	3	0	6
24.	O6TKXO2	Технологија течних млечних производа и дезерата	6	CA	O	3	0	3	0	6
25.	O6TKXO3	Технологија меса	6	CA	O	3	0	3	0	6
26.	O6TKXO4	Технологија прераде уљарица	6	CA	O	3	0	3	0	6
27.	O6TKXO5	Основи производње готове хране	6	CA	O	2	0	1	0	3
28.	O6ΠICΠ	Стручна пракса	6		O				0	3
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						29	6	19	0	60
Укупно часова активне наставе на години						54				
Четврта година										
26.	O7TKXO1	Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића	7	CA	O	3	0	3	0	6
27.	O7TKXO2	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа	7	CA	O	3	0	3	0	6
28.	O7TKXO3	Технологија производа од меса	7	CA	O	3	0	3	0	6
29.	O7TKXO4	Технологија биљних уља и масти	7	CA	O	3	0	3	0	6
30.	O7TKXO5	Индустријска производња готове хране	7	CA	O	2	0	3	0	6
31.	O8TKXO1	Амбалажа и паковање	8	HC	O	2	0	3	0	5
32.	O8TKXГ6	Предмет изборног блока 6	8	HC	ИЗ	3	0	4	0	7
33.	O8ЗГ4	Предмет изборног блока 7	8	CA	ИЗ	2	1	0	0	3
34.	O8ΠIDP	Израда и одбрана дипломског рада	8		O				0	15
Укупно часова (предавања/вежбе / ДОН/ остали часови) и бодови на години						21	1	22	0	60
Укупно часова активне наставе на години						44				
Укупно часова активне наставе, остали часови и бодова за све године студија						200			0	240

Табела 5.1 Распоред предмета по семестрима и годинама студија за основне академске студије (ОАС)

Студијски програм: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Студијско подручје – модул: КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

Р.б р.	Шифра предмета	Назив предмета	Семестар	Тип предмета	Статус предмета	Активна настава			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
Прва година										
1.	О13О1	Математика 1	1	АО	О	4	4	0	0	9
2.	О13О2	Инжењерска физика	1	АО	О	3	2	0	0	6
3.	О13О3	Општа и неорганска хемија	1	ТМ	О	4	0	3	0	8
4.	О13Г1	Предмет изборног блока 1	1	АО	ИЗ	1	0	2	0	3
5.	О13Г2	Предмет изборног блока 2	1	АО	ИЗ	2	2	0	0	4
6.	О23О1	Математика 2	2	АО	О	4	4	0	0	9
7.	О23О2	Органска хемија	2	ТМ	О	4	0	3	0	9
8.	О23О3	Аналитичка хемија	2	ТМ	О	3	0	3	0	7
9.	О23Г3	Предмет изборног блока 3	2	ТМ	ИЗ	2	0	2	0	5
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						27	12	13	0	60
Укупно часова активне наставе на години						52				
Друга година										
10.	О33О1	Техничка термодинамика	3	ТМ	О	4	3	0	0	8
11.	О33О2	Физичка хемија	3	ТМ	О	4	0	3	0	8
12.	О33О3	Примена рачунара	3	СА	О	2	0	4	0	7
13.	О3ПИО1	Хемија хране	3	НС	О	3	0	3	0	7
14.	О43О1	Технолошке операције 1	4	НС	О	3	3	1	0	9
15.	О4ПИО1	Колоидна хемија	4	НС	О	3	0	2	0	6
16.	О4БО1	Биохемија	4	НС	О	3	0	3	0	8
17.	О4БО2	Микробиологија	4	НС	О	3	0	3	0	7
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						25	6	19	0	60
Укупно часова активне наставе на години						50				
Трећа година										
18.	О53О1	Технолошке операције 2	5	НС	О	3	2	1	0	7
19.	О5ККО1	Мерно-инструментална техника	5	НС	О	2	0	3	0	6

20.	O5ΠIO1	Микробиологија хране	5	HC	O	3	0	3	0	6	
21.	O5KKГ4	Предмет изборног блока 4	5	CA	ИЗ	3	0	2	0	5	
22.	O5KKГ5	Предмет изборног блока 5	5	CA	ИЗ	3	0	2	0	6	
23.	O6KKO1	Инструменталне методе анализе	6	HC	O	3	0	4	0	7	
24.	O6KKO2	Технологија и контрола квалитета воде и отпадних вода	6	CA	O	3	2	0	0	6	
25.	O6KKO3	Узорковање и припрема узорака за анализу	6	CA	O	3	0	3	0	7	
26.	O6KKГ6	Предмет изборног блока 6	6	CA	ИЗ	4	0	4		7	
27.	O6ΠICΠ	Стручна пракса	6		O				0	3	
Укупно часова (предавања/вежбе + ДОН/ остали часови) и бодови на години						27	4	22	0	60	
Укупно часова активне наставе на години						53					
Четврта година											
28.	O7KKO1	Управљање квалитетом у производњи хране	7	CA	O	3	0	2	0	6	
29.	O7KKO2	Лабораторије за контролу квалитета	7	CA	O	3	0	2	0	6	
30.	O7KKO3	Контрола квалитета адитива и арома	7	CA	O	3	0	2	0	6	
31.	O7KKO4	Токсикологија	7	HC	O	3	0	2	0	6	
32.	O7KKГ7	Предмет изборног блока 7	7	HC	ИЗ	2	0	3	0	6	
33.	O8KKO1	Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе	8	CA	O	4	0	4	0	8	
34.	O8KKO2	Контрола квалитета амбалаже и паковања	8	CA	O	2	0	3	0	4	
35.	O8ЗГ4	Предмет изборног блока 8	8	CA	ИЗ	2	1	0	0	3	
36.	O8ΠIDP	Израда и одбрана дипломског рада	8		O				0	15	
Укупно часова (предавања/вежбе / ДОН/ остали часови) и бодови на години						22	1	18	0	60	
Укупно часова активне наставе на години						41					
Укупно часова активне наставе, остали часови и бодова за све године студија						196			0	240	