

Табела 5.1. Распоред предмета по семестрима и годинама студија за студијски програм првог нивоа студија

Студијски програм: **Прехрамбено инжењерство**

Студијско подручје-модул: **Инжењерство угљенохидратне хране**

	Ш	Назив предмета	С	Тип	Статус предмета	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
ПРВА ГОДИНА										
1.	ЗО 101	Математика I	1	АО	О	4	4	-	-	9
2.	ЗО 102	Физика	1	АО	О	4	1	3	-	9
3.	ЗО 103	Општа и неорганска хемија	1	ТМ	О	4	1	2	-	9
4.	ЗО 104	Енглески језик	1	АО	О	1	2	-	-	3
5.	ЗО 105	Математика II	2	АО	О	4	4	-	-	9
6.	ЗО 106	Органска хемија	2	ТМ	О	4	-	3	-	9
7.	ЗО 107	Аналитичка хемија	2	ТМ	О	3	-	3	-	7
8.	И1	Предмет изборног блока 1.	2	ТМ	ИБ	2	2	-	-	5
						Укупно часова активне наставе на години студија = 51				60
ДРУГА ГОДИНА										
9.	ЗО 201	Техничка термодинамика	3	ТМ	О	4	3	-	-	8
10.	ЗО 202	Физичка хемија	3	ТМ	О	4	-	3	-	8
11.	ЗО 203	Примена рачунара I	3	АО	О	2	-	4	-	7
12.	ЗО 204	Хемија хране	3	НС	О	3	-	3	-	7
13.	ЗО 206	Технолошке операције I	4	НС	О	3	3	1	-	9
14.	ЗО 207	Колоидна хемија	4	НС	О	3	-	2	-	6
15.	ЗО 208	Биохемија	4	НС	О	3	-	3	-	8
16.	ЗО 209	Микробиологија	4	ТМ	О	3	-	3	-	7
						Укупно часова активне наставе на години студија = 50				60
ТРЕЋА ГОДИНА										
17.	ЗО 301	Технолошке операције II	5	НС	О	3	2	1	-	7
18.	ПМИ 302	Нутритивна и сензорна својства хране	5	НС	ОМ	3	-	2	-	6
19.	ПО 302	Микробиологија хране	5	НС	ОЗ	3	-	3	-	6
20.	УХИ 301	Заштита околине у прехрамбеној индустрији	5	НС	ОМ	3	2	-	-	5
21.	ПУХИ2	Предмет изборног блока 2.	5	НС	ИБМ	3	-	2	-	6
22.	УХО 301	Технологија шећера I	6	СА	ОМ	3	-	2	-	5
23.	УХО 302	Технологија чоколаде и какао производа	6	СА	ОМ	3	-	3	-	6
24.	УХО 303	Технологија	6	СА	ОМ	3	-	2	-	5

		скроба								
25.	УХО 304	Технологија складиштења жита	6	СА	ОМ	3	1	1	-	5
26.	УХО 305	Технологија хлеба	6	СА	ОМ	3	-	3	-	6
						Укупно часова активне наставе на години студија = 54				57
ЧЕТВРТА ГОДИНА										
27.	УХО 401	Технологија шећера II	7	СА	ОМ	3	-	3	-	6
28.	УХО 402	Технологија кекса и бомбонских производа	7	СА	ОМ	3	-	2	-	6
29.	УХО 403	Технологија прераде скроба	7	СА	ОМ	3	-	3	-	6
30.	УХО 404	Технологија млинарства	7	СА	ОМ	3	2	1	-	6
31.	УХО 405	Технологија пецива и тестенине	7	СА	ОМ	3	-	2	-	6
32.	ЗО 401	Менаџмент индустријске производње	8	НС	ОЗ	2	-	-	-	2
33.	ПУХИЗ	Предмет изборног блока 3.	8	НС	ИБМ	3	-	4	-	7
34.	ПУХИ4	Предмет изборног блока 4.	8	НС	ИБМ	2	-	3	-	6
						Укупно часова активне наставе на години студија = 42				45
						Укупно = 103	Укупно = 27	Укупно = 67		
35.	ПО 303	Стручна пракса	6	СА	О	-				3
36.	ПИ 401	Теоријске основе дипломског рада	8	СА	ИБ	3	-	2	-	5
	ПИ 402	Израда и одбрана дипломског рада	8	-						
						Укупно часова активне наставе у свим годинама студија = 202				
Укупно ЕСПБ бодова										240