

Tabela 1. Prvi ciklus studija - Modul 3: *Prehrambena tehnologija*

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Sem.	Tip	Status	Časovi aktivne nastave			Ostali časovi	ESPB
						P	V	KV		
PRVA GODINA										
1.		Opšta i neorganska hemija	1		O	2	2	4		6
2.		Matematika	1		O	2	2	5		6
3.		Informatika	1		O	2	2	5		6
4.		Pedologija	1		O	2	2	5		6
5.		Engleski jezik	1		O	2	2	5		6
6.		Stočarstvo	2		O	2	2	5		6
7.		Ratarstvo	2		O	2	2	5		6
8.		Statistika	2		O	2	2	5		6
9.		Melioracija poljoprivrede	2		O	2	2	5		6
10.		Vinogradarstvo 1	2		O	2	2	5		6
Ukupno časova						300	300			60

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Sem.	Tip	Status	Časovi aktivne nastave			Ostali časovi	ESPB
						P	V	KV		
DRUGA GODINA										
1.		Hemija prirodnih proizvoda	3		O	2	2	4		6
2.		Ambalaža i pakovanje hrane	3		O	2	2	5		6
3.		Biohemija hrane	3		O	2	2	4		6
4.		Principi konzervisanja hrane	3		O	2	2	5		6
5.		Toplotne i difuzione operacije	3		O	2	2	5		6
6.		Mikrobiologija biljnih proizvoda	4		O	2	2	5		6
7.		Tehnologija voća i povrća	4		O	2	2	5		6
8.		Tehnologija prirodnih i mineralnih voda	4		O	2	2	5		6
9.		Tehnologija voćnih sokova i osvježavajućih bezalkoholnih pića	4		O	2	2	5		6
10.		Hlađenje i smrzavanje prehrambenih proizvoda	4		O	2	2	5		6
Ukupno časova						300	300			60
TREĆA GODINA										
1.		Tehnologija vina 1	5		O	2	2	5		6
2.		Tehnologija gotove hrane	5		O	2	2	5		6
3.		Tehnologija slada	5		O	2	2	5		6
4.		Tehnologija jakih alkoholnih pića 1	5		O	2	2	5		6
5.		Upravljanje zaštitom životne sredine	5		O	2	2	5		6
6.		Funkcionalna svojstva hrane	6		O	2	2	5		6
7.		Tehnologija vina 2	6		O	2	2	5		6
8.		Tehnologija piva	6		O	2	2	5		6
9.		Tehnologija jakih alkoholnih pića 2	6		O	2	2	5		6
10.		Senzorna analiza	6		O	2	2			6
Ukupno časova						300	300			60

Redni broj	Šifra	Naziv predmeta	Sem.	Tip	Status	Časovi aktivne nastave			Ostali časovi	ESPB
						P	V	KV		
ČETVRTA GODINA										
1.		Osnovi proizvodnje konditorskih proizvoda	7		O	2	2	5		6
2.		Tehnologija ulja i masti	7		O	2	2	5		6
3.		Tehnologija proizvodnje i prerade mesa	7		O	2	2	5		6
4.		Tehnologija žitoprerade	7		O	2	2	5		6
5.		Tehnologija obrade duvana	7		O	2	2	5		6
6.		Tehnologija brašna	8		O	2	2	5		6
7.		Tehnologija šećera i skroba	8		O	2	2	5		6
8.		Osnovi toksikologije konzervisanja i vrenja	8		O	2	2	5		6
9.		Tržište i marketing agroindustrijskih proizvoda	8		O	2	2	5		6
10.		Stručna praksa	8		O				60	
11.		Diplomski rad	8		O					6
Ukupno časova						300	300			60