

НАСТАВНИ ПЛАН ЗА СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Назив предмета	Сем.	Бр. час.	ЕСПБ
ПРВА ГОДИНА			
1. Општа и неорганска хемија	I	30+30+0	6
2. Физика	I	30+30+0	6
3. Функционална својства хране	I	30+30+0	6
4. Познавање сировина	I	30+15+0	5
5. Основи прехранбене технологије	I	30+15+0	5
6. Математика	II	30+15+0	5
7. Општа микробиологија	II	30+30+0	5
8. Органска хемија	II	30+30+15	6
9. Аналитичка хемија	II	15+0+30	5
10. Информатика	II	15+30+0	5
11. Енглески језик	II	30+30+0	6
Укупно часова активне наставе		300+255+45	60
ДРУГА ГОДИНА			
12. Биохемија	III	15+0+30	5
13. Микробиологија хране	III	30+0+30	5
14. Технологија жита и брашна	III	30+30+0	6
15. Технолошке операције	III	45+45+0	6
16. Изборни предмет ¹	III	30+15+0	5
17. Технологија воћа и поврћа	IV	30+30+0	5
18. Технологија кондиторских производа	IV	30+15+0	5
19. Технологија сушења и хлађења	IV	30+30+0	6
20. Амбалажа	IV	30+30+0	6
21. Организација и економика произ.	IV	30+15+0	3
22. Изборни предмет ²	IV	30+15+0	6
23. Стручна пракса	IV	0+0+0	2
		(180сати)	
Укупно часова активне наставе		330+225+60	60
ТРЕЋА ГОДИНА			
24. Технологија јаких алкохолних пића	V	30+30+0	6
25. Познавање и технологија млека	V	30+30+0	5
26. Познавање и технологија меса	V	30+30+0	6
27. Изборни предмет ³	V	30+30+0	6
28. Изборни предмет ⁴	V	30+30+0	6
29. Контрола квалитета прех. производа	VI	45+15+0	5
30. Маркетинг у прех. индустрији	VI	45+30+0	5
31. Практична обука	VI	0+45+0	3
32. Изборни предмет ⁵	VI	30+30+0	6
33. Изборни предмет ⁶	VI	30+30+0	6
34. Завршни рад	VI		6
Укупно часова активне наставе		300+300+0	60
		Укупно ЕСПБ	180

Листа изборних предмета

	Назив предмета	Семестар	ЕСПБ
1.	Технологија воде ¹	III	5
2.	Мерења у инд. прех. производа ¹	III	5
3.	Основи конзервисања ²	IV	6
4.	Адитиви у прехранбеној индустрији ²	IV	6
5.	Технологија пекарства, посласт. и тестен. ³	V	6
6.	Одржива пољопривреда ³	V	6
7.	Технологија готове хране ⁴	V	6
8.	Технологија пива ⁴	V	6
9.	Ратарство ⁴	V	6
10.	Технологија вина ⁵	VI	6
11.	Виноградарство ⁵	VI	6
12.	Повртарство ⁵	VI	6
13.	Технологија отпадних вода ⁶	VI	6
14.	Технологија дувана ⁶	VI	6
15.	Пчеларство ⁶	VI	6