

Табела 5.1. Распоред предмета по семестрима и годинама студија за МСС програм Прехрамбена технологија

Редни број	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Број часова	ЕСПБ
ПРВА ГОДИНА					
1.	25.DPT001	Методологија истраживања и анализа података	I	4+4+0+0+0	9
2.	25.DPT002	Безбедност хране и анализа ризика	I	4+4+0+0+0	9
3.	25.AGIG01	Предмет изборног блока 1 (бира се један од понуђена два)			
	25.AG0001	Дигиталне технологије агроиндустријских система	I	2+2+0+0+0	7
	25.AG0003	Енглески језик струке	I	2+2+0+0+0	7
4.	25.DPT003	Процеси конзервисања хране	II	3+4+0+0+0	9
5.	25.PTD030	Менаџмент агроиндустријских система	II	4+4+0+0+0	9
6.	25.DPTSP1	Стручна пракса 1	II	0+0+0+0+6	2
7.	25.DPTIV1	Предмет изборног блока 2 (бира се један од понуђена два)			
	25.DPT004	Физичко-хемијске методе у аналитици хране	II	1+0+2+0+0	8
	25.DPT005	Биохемија и анализа хране	II	1+0+2+0+0	8
8.	25.DPTIV2	Предмет изборног блока 3 (бира се један од понуђена два)			
	25.DPT006	Савремени трендови у исхрани	II	2+2+0+0+0	7
	25.AG0012	Управљање животном средином	II	2+2+0+0+0	7
Укупно часова активне наставе				20+20+2+0+6	
				Укупно ЕСПБ	60
ДРУГА ГОДИНА					
9.	25.DPTIV3	Предмет изборног блока 4 (бира се један од понуђена два)			
	25.DPT009	Савремени процеси у технологији млека	III	4+0+4+0+0	10
	25.DPT011	Савремени процеси у технологији меса	III	4+0+4+0+0	10
10.	25.DPTIV4	Предмет изборног блока 5 (бира се један од понуђена два)			
	25.DPT007	Предиктивна микробиологија и очување хране	III	3+0+3+0+0	10
	25.DPT008	Технологија алкохолних и безалкохолних пића	III	3+0+3+0+0	10
11.	25.DPTIV5	Предмет изборног блока 6 (бира се један од понуђена два)			
	25.DPT010	Технологија уља, масти и угљенохидратних производа	III	3+0+3+0+0	10
	25.DPT012	Технологија прераде лековитог и ароматичног биља	III	3+0+3+0+0	10
12.	25.DPTMPI	Примењени истраживачки рад	IV	0+0+0+20+0	8
13.	25.DPTSP2	Стручна пракса 2	IV	0+0+0+0+6	2
14.	25.DPTZR2	Завршни рад	IV	0+0+0+0+4	20
Укупно часова активне наставе				10+0+10+20+10	
				Укупно ЕСПБ	60
				УКУПНО ЕСПБ	120