

Б. Прехрамбено инжењерство

I ГОДИНА																
I семестар				II семестар												
шиф	Назив предмета	П+В	ЕЦТС	шиф	Назив предмета	П+В	ЕЦТС									
5.1.1.	Методологија научно-истраживачког рада	2+2	6	5.2.1. ПИ	Изборни предмет 4Б	2+2	6									
				5.2.2.				Магистарски рад	0+20	24						
				5.1.2. ПИ							Изборни предмет 1Б	2+2	6			
				5.1.3. ПИ										Изборни предмет 2Б	2+2	6
				5.1.4. ПИ												
5.1.5. ПИ	Укупно	10п:10в 20 час.	30													
				Укупно		2п:22в 24 час.	30									

Изборни предмети **1Б** и **2Б** се бирају из следеће групе предмета:

1. Нова достигнућа у науци о храни и исхрани
2. Савремене методе анализе хране
3. Сензорне методе анализе намирница
4. Микробиолошке методе анализе намирница
5. Токсикологија хране
6. Прехрамбени адитиви
7. Развој нових производа
8. Нова и функционална храна
9. Законски прописи о контроли и квалитету прехрамбених производа
10. Стандарди квалитета у производњи безбједне хране
11. Хигијена и санитација у производњи хране
12. Квалитет, безбједност и анализа ризика у прехрамбеној индустрији
13. Пројектовање производних процеса у прехрамбеној индустрији
14. Нови технолошки поступци у прехрамбеном инжењерству

Изборни предмети **3Б** и **4Б** се бирају из следеће групе предмета:

1. Наука о производњи меса, рибе и јаја
2. Нове технологије у преради меса
3. Нове достигнућа у хемији и технологији млијека и производа од млијека
4. Нове технологије у производњи сирева
5. Нове технологије у производњи и преради жита
6. Нове технологије у преради брашна
7. Нове технологије у производњи кондиторских и сродних производа
8. Нове технологије у производњи и преради воћа и поврћа
9. Нове технологије у производњи сокова и концентрата
10. Нове технологије у производњи шкроба и модификата шкроба
11. Нова достигнућа у хемији и технологији модификованих масти и уља
12. Технологија производње готове хране
13. Нове технологије у преради споредних производа прехрамбене индустрије
14. Одабрана поглавља индустријске микробиологије
15. Одабрана поглавља индустријске ензимологије
16. Технологија производње секундарних метаболита
17. Управљање отпадом у производњи хране