

**Распоред предмета по семестрима на
мастер академским студијама
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА (60 ЕСПБ)**

Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Статус предмета	Часови активне наставе				Остали часови	ЕСПБ
				П	В	ДОН	СИР		
Први семестар									
МТ 1	Хемијске анализе пољопривредних и прехранбених производа	I	Обавезни	3	-	3	-	-	5
МТ 2	Заштита животне средине у прехранбеној индустрији	I	Обавезни	3	-	3	-	-	5
МТ 3	Технологија микробиолошке производње	I	Обавезни	3	-	2	-	-	5
МТ 4	Биореактори	I	Обавезни	3	-	2	-	-	5
	Изборни предмет 1	I	Изборни	2	-	2	-	-	5
	Изборни предмет 2	I	Изборни	2	-	2	-	-	5
Укупно часова активне наставе у првом семестру:				12	-	10	-	-	30
Други семестар									
МТП 1	Стручна пракса (45 часова)	II	Обавезни	-	-	-	-	3	3
МДТ 1	Студијски истраживачки рад	II	Обавезни	-	-	-	20	-	12
МДТ 2	Израда и одбрана завршног рада	II	Обавезни	-	-	-	-	-	15
Укупно часова активне наставе у другом семестру:				-	-	-	20	45	30
Укупно ЕСПБ у првом и другом семестру:									60
Часови активне наставе: П-предавања, В-вежбе, ДОН- Други облици наставе (лабораторијске вежбе, семинари и др.), СИР-студијски истраживачки рад.									

**Изборни предмети на студијском програму
мастер академских студија Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ)**

Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	ЕСПБ
1	МИТ 1	Виши курс технологије кондиторских производа	5
2	МИТ 2	Наука и технологија производње меса	5
3	МИТ 3	Санитарна микробиологија	5
4	МИТ 4	Виши курс технологије хлађења и смрзавања прехранбених производа	5
5	МИТ 5	Виши курс технологије прераде воћа и поврћа	5
6	МИТ 6	Виши курс технологије алкохолних пића	5
7	МИТ 7	Виши курс технологије уља и масти	5
8	МИТ 8	Обрада експерименталних података	5
9	МИТ 9	Феномени преноса количине кретања	5
10	МИТ 10	Феномени преноса топлоте	
11	МИТ 11	Феномени преноса масе	5

Детаљне информације о студијском програму мастер академских студија Прехрамбена технологија (60 ЕСПБ) могу се пронаћи у [ИНФОРМАТОРУ 2017](#), а потпуно прецизне и свеобухватне информације налазе се на интернет страници Агрономског факултета у менију [АКРЕДИТАЦИЈА >>>](#)

[Акредитација 2013 >>>](#)

[Документација за акредитацију студиског програма МАС Прехрамбена технологија \(60 ЕСПБ\) >>>](#)

у прилозима:

[Књига предмета >>>](#)

[Књига наставника >>>](#)

као и у осталим документима који се односе на оригиналну документацију за акредитацију студијског програма.