

**Распоред предмета по семетрима и годинама студија
на основним академским студијама
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА (240 ЕСПБ)**

ПРВА ГОДИНА

Ред. број	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Тип*	Статус предмета	Часови активне наставе**			Остали часови	ЕСПБ	
						П	В	ДОН			
1.	ТА1	Општа и неорганска хемија 1	I	ТМ	Обавезни	3	0	3		7	
2.	ТБ1	Математика 1	I	АО	Обавезни	3	2	0		7	
3.	ОВ1	Информатика	I	АО	Обавезни	2	0	2		5	
4.	ТВ1	Биологија	I	ТМ	Обавезни	4	0	2		7	
5.	ТГ1	Енглески језик 1	I	АО	Обавезни	2	0	0		4	
Укупно у првом семестру:						14	2	7		30	
						23					
6.	ТА2	Општа и неорганска хемија 2	II	ТМ	Обавезни	2	0	2		6	
7.	ТБ2	Математика 2	II	АО	Обавезни	3	3	0		8	
8.	ТВ2	Органска хемија 1	II	ТМ	Обавезни	3	0	3		7	
9.	ТГ2	Енглески језик 2	II	АО	Обавезни	2	0	0		4	
10.	ОИ10	Екологија и заштита животне средине	II	АО	Обавезни	2	1	0		5	
Укупно у другом семестру:						12	4	5		30	
						21					
Укупно часова активне наставе у I и II семестру и ЕСПБ бодови:						23+21 = 44				60	

*Тип – Тип предмета (АО – Академско општеобразовни; ТМ – Теоријско методолошки; НС – Научно стручни; СА – Стручно апликативни)

**Часови активне наставе (П – предавања; В – аудиторне вежбе; ДОН – други облици наставе - лабораторијске вежбе)

ДРУГА ГОДИНА

Ред. број	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Тип*	Статус предмета	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
11.	ТА3	Органска хемија 2	III	ТМ	Обавезни	3	0	2		7
12.	ТБ3	Аналитичка хемија	III	НС	Обавезни	3	0	3		7
13.	ТВ3	Физика са електроником	III	ТМ	Обавезни	4	1	1		7
14.	ТГ3	Основе термодинамике	III	НС	Обавезни	2	1	0		4
15.	Изборни предмет 1		III							5
а	ТИ1	Хемија комплексних једињења	III	НС	Изборни	2	1	0		
б	ТИ2	Економика пословања	III	НС	Изборни	2	1	0		
Укупно у трећем семестру:						14	3	6		30
						23				
16.	ТА4	Биохемија 1	IV	НС	Обавезни	3	0	3		7
17.	ТБ4	Физичка хемија 1	IV	НС	Обавезни	3	1	1		7
18.	ОВ4	Микробиологија	IV	ТМ	Обавезни	3	0	2		6
19.	ТВ4	Анималне сировине	IV	НС	Обавезни	2	0	0		5
20.	ТГ4	Биљне сировине	IV	НС	Обавезни	2	0	0		5
Укупно у четвртном семестру:						13	1	6		30
						20				
Укупно часова активне наставе у III и IV семестру и ЕСПБ бодови:						23+20 = 43				60

Изборни предмет 1: бира се један од понуђена два предмета

ТРЕЋА ГОДИНА

Ред. број	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Тип*	Статус предмета	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
21.	ТА5	Технолошке операције 1	V	НС	Обавезни	2	2	0		6
22.	ТБ5	Физичка хемија 2	V	НС	Обавезни	2	1	1		6
23.	ТВ5	Биохемија 2	V	НС	Обавезни	3	0	3		7
24.	ТГ5	Индустријска микробиологија	V	СА	Обавезни	2	1	1		6
25.	Изборни предмет 2		V							5
а	ТИ3	Машински елементи	V	НС	Изборни	2	0	0		
б	ТИ4	Складиштење зрнастих производа	V	НС	Изборни	2	0	0		
в	ТИ5	Повртарске сировине	V	НС	Изборни	2	0	0		
г	ТИ6	Воћарске сировине	V	НС	Изборни	2	0	0		
Укупно у петом семестру:						11	4	5		30
						20				
26.	ТА6	Технологија меса	VI	СА	Обавезни	3	2	0		7
27.	ТБ6	Технологија угљених хидрата 1	VI	СА	Обавезни	2	0	2		5
28.	ТВ6	Технолошке операције 2	VI	НС	Обавезни	3	3	0		7
29.	ТГ6	Технологија производа од воћа и поврћа	VI	СА	Обавезни	3	1	1		7
30.	Изборни предмет 3		VI							4
а	ТИ7	Колоидна хемија	VI	НС	Изборни	2	0	0		
б	ТИ8	Корозија и заштита	VI	НС	Изборни	2	0	0		
Укупно у шестом семестру:						13	6	3		30
						22				
Укупно часова активне наставе у V и VI семестру и ЕСПБ бодови:						20+22 = 42				60

Изборни предмет 2: бира се један од понуђена четири предмета

Изборни предмет 3: бира се један од понуђена два предмета

ЧЕТВРТА ГОДИНА

Red. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Сем.	Тип*	Статус предмета	Часови активне наставе			Остали часови	ЕСПБ
						П	В	ДОН		
31.	ТА7	Технологија угљених хидрата 2	VII	СА	Обавезни	2	1	2		5
32.	ТБ7	Технологија алкохолних пића и пива	VII	СА	Обавезни	3	1	1		6
33.	ТВ7	Технологија млека и млечних производа	VII	СА	Обавезни	3	2	0		6
34.	Изборни предмет 4		VII							5
а	ТИ9	Технологија ферментисања производа од меса	VII	СА	Изборни	2	0	0		
б	ТИ10	Конзервисање меса и производа од меса	VII	СА	Изборни	2	0	0		
35.	Изборни предмет 5		VII							5
а	ТИ11	Микробиологија хране	VII	НС	Изборни	2	0	1		
б	ТИ12	Микробиологија воде и санитација у производњи хране	VII	НС	Изборни	2	0	1		
	ТП1	Стручна пракса	VII	СА	Ибавезни				3	3
Укупно у седмом семестру:						12	4	4		30
						20				
36.	ТА8	Контрола квалитета производа	VIII	СА	Обавезни	2	0	2		4
37.	ТБ8	Енглески језик у прехранбеној индустрији	VIII	АО	Обавезни	1	1	0		2
38.	Изборни предмет 6		VIII							6
а	ТИ13	Технологија уља и масти	VIII	СА	Изборни	3	2	1		
б	ТИ14	Технологија хлађења	VIII	СА	Изборни	3	2	1		
39.	Изборни предмет 7		VIII							6
а	ТИ15	Технологија кондиторских производа	VIII	СА	Изборни	3	1	1		
б	ТИ16	Адитиви у прехранбеној индустрији	VIII	СА	Изборни	3	1	1		
40.	Изборни предмет 8		VIII							5
а	ТИ17	Материјали	VIII	НС	Изборни	2	1	0		
б	ТИ18	Тржиште и маркетинг пољопривредних и прехранбених производа	VIII	НС	Изборни	2	1	0		
41.	ТВ8	ЗАВРШНИ РАД	VIII	СА	Изборни				7	7
Укупно у осмом семестру:						11	5	4	10	30
						20				
Укупно часова активне наставе у VII и VIII семестру и ЕСПБ бодови:						20+20 = 40				60

Изборни предмет 4: бира се један од понуђена два предмета

Изборни предмет 5: бира се један од понуђена два предмета

Изборни предмет 6: бира се један од понуђена два предмета

Изборни предмет 7: бира се један од понуђена два предмета

Изборни предмет 8: бира се један од понуђена два предмета

Завршетком студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија (240 ЕСПБ) студент стиче звање Дипломирани инжењер технологије (скраћено – Дипл. ниж. технол.). Академски назив у међународном промету и у дипломи на енглеском језику је *bachelor with honours*.

Детаљне информације о студијском програму основних академских студија Прехрамбена технологија (240 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 ОАС Прехрамбена технологија \(240 ЕСПБ\) >>>](#)

у прилозима:

[Књига предмета >>>](#)

[Књига наставника >>>](#)

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