

НАСТАВНИ ПЛАН
другог циклуса студија студијског програма ПРЕХРАМБЕНО
ИНЖЕЊЕРСТВО, МОДУЛ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ
НАМИРНИЦА БИЉНОГ ПОРИЈЕКЛА на ТЕХНОЛОШКОМ
ФАКУЛТЕТУ у Бањој Луци

Завње које се стиче завршеком студијског програма

МАСТЕР ПРЕХРАМБЕНОГ ИНЖЕЊЕРСТВА - 300 ЕЦТС

Семестар	Редни број	Предмет	Шифра предмета	Статус предмета	Фонд часова			ECTS
				обавезни/изборни	Предавања	Вјежбе	ДОН	
1	1	Методологија НИР-а	(M11020)	обавезни	30	0	30	6
	2	Пројектовање процеса у прехранбеној	(M11021)	изборни	45	0	30	6
	2	Развој нових прехранбених производа и	(M11022)	изборни	45	0	30	6
	2	Амбалажни материјали и паковање хране	(M11023)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија воћа и поврћа	(M11025)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија прераде житарица и пекарство	(M11026)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија угљених хидрата и кондиторских	(M11027)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија уља и масти	(M11028)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија воћа и поврћа	(M11025)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија прераде житарица и пекарство	(M11026)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија угљених хидрата и кондиторских	(M11027)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија уља и масти	(M11028)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија воћа и поврћа	(M11025)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија прераде житарица и пекарство	(M11026)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија угљених хидрата и кондиторских	(M11027)	изборни	45	0	30	6
2	6	Студијски истраживачки рад везан за израду	(M12020)	обавезни	0	0	75	10
	7	Израда и одбрана мастер рада	(M12021)	обавезни	0	0	225	20

МОДУЛ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ НАМИРНИЦА
ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА на ТЕХНОЛОШКОМ ФАКУЛТЕТУ у
Бањој Луци

Завње које се стиче завршеком студијског програма

МАСТЕР ПРЕХРАМБЕНОГ ИНЖЕЊЕРСТВА - 300 ЕЦТС

Семес тар	Редни број	Предмет	Шифра предмета	Статус предмета	Фонд часова			ECTS
				обавезни/изборни	Предавања	Вјежбе	ДОН	
	1	Методологија НИР-а	(M11020)	обавезни	30	0	30	6
	2	Пројектовање процеса у прехранбеној	(M11021)	изборни	45	0	30	6
	2	Развој нових прехранбених производа и	(M11022)	изборни	45	0	30	6
	2	Амбалажни материјали и паковање хране	(M11023)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија меса	(M11029)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија производа од меса	(M11030)	изборни	45	0	30	6
	3	Управљање операцијама и процесима у	(M11031)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија млијека	(M11032)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија производа од млијека	(M11033)	изборни	45	0	30	6
	3	Управљање операцијама и процесима у	(M11034)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија меса	(M11029)	изборни	45	0	30	6

1	4	Технологија производа од меса	(M11030)	изборни	45	0	30	6
	4	Управљање операцијама и процесима у	(M11031)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија млијека	(M11032)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија производа од млијека	(M11033)	изборни	45	0	30	6
	4	Управљање операцијама и процесима у	(M11034)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија меса	(M11029)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија производа од меса	(M11030)	изборни	45	0	30	6
	5	Управљање операцијама и процесима у	(M11031)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија млијека	(M11032)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија производа од млијека	(M11033)	изборни	45	0	30	6
	5	Управљање операцијама и процесима у	(M11034)	изборни	45	0	30	6
2	6	Студијски истраживачки рад везан за израду	(M12020)	обавезни	0	0	75	10
	7	Израда и одбрана завршног (мастер) рада	(M12021)	обавезни	0	0	225	20

МОДУЛ ИНДУСТРИЈСКИ БИОПРОЦЕСИ (БИОПРОЦЕСНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ) на ТЕХНОЛОШКОМ ФАКУЛТЕТУ у Бањој Луци

Завње које се стиче завршеком студијског програма

МАСТЕР ПРЕХРАМБЕНОГ ИНЖЕЊЕРСТВА - 300 ЕЦТС

Семестар	Редни број	Предмет	Шифра предмета	Статус предмета	Фонд часова			ECTS
					обавезни/изборни	Предавања	Вјежбе	
1	1	Методологија НИР-а	(M11020)	обавезни	30	0	30	6
	2	Пројектовање процеса у прехранбеној индустрији	(M11021)	изборни	45	0	30	6
	2	Развој нових прехранбених производа и процеса	(M11022)	изборни	45	0	30	6
	2	Амбалажни материјали и паковање хране	(M11023)	изборни	45	0	30	6
	3	Примјена ензима у прехранбеној индустрији	(M11035)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија ферментисаних млијечних производа	(M11036)	изборни	45	0	30	6
	3	Технологија ферментисаних пића	(M11037)	изборни	45	0	30	6
	3	Моделовање и оптимизација биопроцеса	(M11038)	изборни	45	0	30	6
	3	Физиологија и примјена индустријских микроорганизама	(M11039)	изборни	45	0	30	6
	3	Примјена скробних хидролизата у прехранбеном инжењерству	(M11040)	изборни	45	0	30	6
	4	Примјена ензима у прехранбеној индустрији	(M11035)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија ферментисаних млијечних производа	(M11036)	изборни	45	0	30	6
	4	Технологија ферментисаних пића	(M11037)	изборни	45	0	30	6
	4	Моделовање и оптимизација биопроцеса	(M11038)	изборни	45	0	30	6
	4	Физиологија и примјена индустријских микроорганизама	(M11039)	изборни	45	0	30	6
	4	Примјена скробних хидролизата у прехранбеном инжењерству	(M11040)	изборни	45	0	30	6
	5	Примјена ензима у прехранбеној индустрији	(M11035)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија ферментисаних млијечних производа	(M11036)	изборни	45	0	30	6
	5	Технологија ферментисаних пића	(M11037)	изборни	45	0	30	6
	5	Моделовање и оптимизација биопроцеса	(M11038)	изборни	45	0	30	6
2	6	Студијски истраживачки рад везан за израду завршног (мастер) рада	(M12020)	обавезни	0	0	75	10
	7	Израда и одбрана завршног (мастер) рада	(M12021)	обавезни	0	0	225	20

МОДУЛ УПРАВЉАЊЕ И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА ХРАНЕ И ПИЋА на ТЕХНОЛОШКОМ ФАКУЛТЕТУ у Бањој Луци

Завње које се стиче завршеком студијског програма

МАСТЕР ПРЕХРАМБЕНОГ ИНЖЕЊЕРСТВА - 300 ЕЦТС

Семест ар	Редни број	Предмет	Шифра предмета	Статус предмета	Фонд часова			ECTS
				обавезни/изборни	Предавања	Вјежбе	ДОН	
1	1	Методологија НИР-а	(M11020)	обавезни	30	0	30	6
	2	Пројектовање процеса у прехранбеној индустрији	(M11021)	изборни	45	0	30	6
	2	Развој нових прехранбених производа и процеса	(M11022)	изборни	45	0	30	6
	2	Амбалажни материјали и паковање хране	(M11023)	изборни	45	0	30	6
	3	Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића	(M11041)	изборни	45	0	30	6
	3	Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића	(M11042)	изборни	45	0	30	6
	3	Оптичке методе анализе прехранбених производа	(M11043)	изборни	45	0	30	6
	3	Хроматографске методе анализе прехранбених производа	(M11044)	изборни	45	0	30	6
	3	Статистичке методе аланизе у контроли квалитета прехранбених производа	(M11045)	изборни	45	0	30	6
	4	Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића	(M11041)	изборни	45	0	30	6
	4	Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића	(M11042)	изборни	45	0	30	6
	4	Оптичке методе анализе прехранбених производа	(M11043)	изборни	45	0	30	6
	4	Хроматографске методе анализе прехранбених производа	(M11044)	изборни	45	0	30	6
	4	Статистичке методе аланизе у контроли квалитета прехранбених производа	(M11045)	изборни	45	0	30	6
	5	Управљање квалитетом и безбједности у производњи хране и пића	(M11041)	изборни	45	0	30	6
	5	Дискриминаторне и дескриптивне методе сензорне анализе хране и пића	(M11042)	изборни	45	0	30	6
	5	Оптичке методе анализе прехранбених производа	(M11043)	изборни	45	0	30	6
	2	6	Студијски истраживачки рад везан за израду завршног (мастер) рада	(M12020)	обавезни	0	0	75
7		Израда и одбрана завршног (мастер) рада	(M12021)	обавезни	0	0	225	20

НУТРИЦИОНИЗАМ И КВАЛИТЕТ ХРАНЕ на ТЕХНОЛОШКОМ ФАКУЛТЕТУ у Бањој Луци

Завње које се стиче завршеком студијског програма

МАСТЕР ПРЕХРАМБЕНОГ ИНЖЕЊЕРСТВА - 300 ЕЦТС

Семест ар	Редни број	Предмет	Шифра предмета	Статус предмета	Фонд часова			ECTS
				обавезни/изборни	Предавања	Вјежбе	ДОН	
	1	Методологија НИР-а	(M11020)	обавезни	30	0	30	6
	2	Пројектовање процеса у прехранбеној индустрији	(M11021)	изборни	45	0	30	6
	2	Развој нових прехранбених производа и процеса	(M11022)	изборни	45	0	30	6
	2	Амбалажни материјали и паковање хране	(M11023)	изборни	45	0	30	6

1	3	Квалитет и планирање исхране потрошача	(M11046)	изборни	45	0	30	6
	3	Планирање исхране за потхрањене и гојазне особе	(M11047)	изборни	45	0	30	6
	3	Модификовање нутритивног квалитета производа од воћа и поврћа	(M11048)	изборни	45	0	30	6
	3	Модификовање нутритивног квалитета пекарских производа	(M11049)	изборни	45	0	30	6
	3	Ферментисани производи као функционална храна	(M11050)	изборни	45	0	30	6
	3	Модификовање нутритивног квалитета производа од млијека	(M11051)	изборни	45	0	30	6
	3	Модификовање нутритивног квалитета производа од меса	(M11052)	изборни	45	0	30	6
	4	Квалитет и планирање исхране потрошача	(M11046)	изборни	45	0	30	6
	4	Планирање исхране за потхрањене и гојазне особе	(M11047)	изборни	45	0	30	6
	4	Модификовање нутритивног квалитета производа од воћа и поврћа	(M11048)	изборни	45	0	30	6
	4	Модификовање нутритивног квалитета пекарских производа	(M11049)	изборни	45	0	30	6
	4	Ферментисани производи као функционална храна	(M11050)	изборни	45	0	30	6
	4	Модификовање нутритивног квалитета производа од млијека	(M11051)	изборни	45	0	30	6
	4	Модификовање нутритивног квалитета производа од меса	(M11052)	изборни	45	0	30	6
	5	Квалитет и планирање исхране потрошача	(M11046)	изборни	45	0	30	6
	5	Планирање исхране за потхрањене и гојазне особе	(M11047)	изборни	45	0	30	6
	5	Модификовање нутритивног квалитета производа од воћа и поврћа	(M11048)	изборни	45	0	30	6
	5	Модификовање нутритивног квалитета пекарских производа	(M11049)	изборни	45	0	30	6
5	Ферментисани производи као функционална храна	(M11050)	изборни	45	0	30	6	
5	Модификовање нутритивног квалитета производа од млијека	(M11051)	изборни	45	0	30	6	
5	Модификовање нутритивног квалитета производа од меса	(M11052)	изборни	45	0	30	6	
2	6	Студијски истраживачки рад везан за израду завршног (мастер) рада	(M12020)	обавезни	0	0	75	10
	7	Израда и одбрана завршног (мастер) рада	(M12021)	обавезни	0	0	225	20