



УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ

Студијски програм/модул -
усмјерење:

**ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО И
ТЕХНОЛОГИЈА/ПРЕХРАМБЕНА
ТЕХНОЛОГИЈА**



Редни број	Шифра предмета	Назив предмета	Статус(О/И)	Условљени предмети	Семестар	Фонд часова (седмични)			ECTS
						П	В	ЛВ	
Трећа година									
1.	TF-1-1-NIT-04-1-097-5-6-3-0-2	Колоидна хемија	О	не	5.	3	0	2	6
2.	TF-1-1-NIT-04-1-098-5-7-3-1-2	Операције у прехранбеном инжењерству	О	не	5.	3	1	2	7
3.	TF-1-1-NIT-04-1-099-5-5-3-0-1	Нутритивна вриједност хране	О	не	5.	3	0	1	5
4.	TF-1-1-NIT-04-1-100-5-7-3-1-2	Биохемија у прехранбеној технологији	О	не	5.	3	1	2	7
5.	TF-1-1-NIT-04-1-101-5-5-2-0-2	Општа микробиологија	О	не	5.	2	0	2	5
6.	TF-1-1-NIT-04-1-102-6-6-3-0-2	Принципи конзервисања	О	не	6.	3	0	2	6
7.	TF-1-1-NIT-04-1-103-6-7-3-0-3	Методe анализе прехранбних производа	О	не	6.	3	0	3	7
8.	TF-1-1-NIT-04-1-104-6-7-3-0-3	Основе прехранбене технологије	О	не	6.	3	0	3	7
9.	TF-1-1-NIT-04-1-105-6-5-2-0-2	Микробиологија прехранбних производа	О	не	6.	2	0	2	5
10.	TF-1-1-NIT-04-1-106-6-5-2-0-2	Биохемијско инжењерство	О	не	6.	2	0	2	5
УКУПНО:						27	2	21	60
Четврта година									
1.	TF-1-1-NIT-04-1-107-7-7-3-0-3	Технологија производње и прераде меса	О	не	7.	3	0	3	7
2.	TF-1-1-NIT-04-1-108-7-7-3-0-3	Технологија жита и брашна	О	не	7.	3	0	3	7
3.	TF-1-1-NIT-04-1-109-7-5-3-2-0	Управљање безбједношћу и квалитетом хране	О	не	7.	3	2	0	5
4.	TF-1-1-NIT-04-2-110-7-4-2-0-2	Технологија хлађења	И ₁	не	7.	2	0	2	4
	TF-1-1-NIT-04-2-111-7-4-2-0-2	Технологија паковања прехранбних производа							
	TF-1-1-NIT-04-2-112-7-4-2-0-2	Хигијена и санитација у производњи хране							
5.	TF-1-1-NIT-04-2-113-7-4-2-0-2	Примјена прехранбних адитива у производњи хране	И ₂	не	7.	2	0	2	4
	TF-1-1-NIT-04-2-114-7-4-2-0-2	Функционална храна и нутрицеутици							
	TF-1-1-NIT-04-2-115-7-4-2-0-2	Алергени у храни							
6.	TF-1-1-NIT-04-1-056-7-3-0-0-0	Стручна пракса	О	не	7.				3
7.	TF-1-1-NIT-04-1-116-8-7-3-0-3	Технологија воћа и поврћа	О	не	8.	3	0	3	7
8.	TF-1-1-NIT-04-1-117-8-7-3-0-3	Технологија производа од млијека	О	не	8.	3	0	3	7
9.	TF-1-1-NIT-04-1-118-8-6-3-0-2	Сензорне методе анализе	О	не	8.	3	0	2	6

		прехранбених производа							
10.	TF-1-1-НПТ-04-2-119-8-5-3-0-2	Технологија шећера и скроба	И ₃	не	8.	3	0	2	5
	TF-1-1-НПТ-04-2-120-8-5-3-0-2	Технологија кондиторских производа							
	TF-1-1-НПТ-04-2-121-8-5-3-0-2	Технологија пива и слада							
	TF-1-1-НПТ-04-2-122-8-5-3-0-2	Технологија јестивих уља и масти							
	TF-1-1-НПТ-04-2-123-8-5-3-0-2	Технологија израде ферментисаних производа							
	TF-1-1-НПТ-04-2-124-8-5-3-0-2	Технологија готових јела							
11.	TF-1-1-НПТ-04-1-069-8-5-0-0-3	Дипломски рад	О	не	8.	0	0	3	5
УКУПНО:						25	2	23	60