

РАСПОРЕД ПРЕДАВАЊА

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: Прехрамбена технологија

I ГОДИНА (II СЕМЕСТАР)**Школска 2022/2023. година****УТОРАК**

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	08:00	09:30	407	предавања	Неорганска хемија
Сви	14:00	17:00	лаб.14	вежбе	Неорганска хемија

СРЕДА

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	09:00	12:00	412	предавања	Математика 2
Сви	14:00	16:00	206	вежбе	Математика 2

ПЕТАК

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	12:00		506	консултативна настава	Обрада резултата мерења

РАСПОРЕД ПРЕДАВАЊА

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: Прехрамбена технологија

II ГОДИНА (IV СЕМЕСТАР)

Школска 2022/2023. година

УТОРАК

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	08:00	10:00	309	вежбе	Термодинамика
Сви	14:00	17:00	103	предавања	Термодинамика

ПЕТАК

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	11:00	13:00	403	вежбе	Основи технолошког пројектовања
Сви	14:00	17:00	403	предавања	Основи технолошког пројектовања
Сви	11:00	13:00	19	вежбе	Хемија животне средине
Сви	14:00	17:00	19	предавања	Хемија животне средине
Сви	14:00	17:00	Ф2	Предавања	Основи технолошког пројектовања

СУБОТА

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	08:00	13:00	Ф2	Предавања+вежбе	Основи технолошког пројектовања
Сви	11:00	13:00	Лаб 14	вежбе	Хемија животне средине
Сви	14:00	16:00	Лаб 14	вежбе	Хемија животне средине

Напомена: Предавања и вежбе из предмета Хемија животне средине и из предмета Основи технолошког пројектовања ће се одржавати наизменично, према датом распореду

РАСПОРЕД ПРЕДАВАЊА

СТУДИЈСКИ ПРОГРАМ: Прехрамбена технологија

III ГОДИНА (VI СЕМЕСТАР)**Школска 2022/2023. година****ПОНЕДЕЉАК**

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	14:00		203	Консултације са наставником	Природни и синтетски антиоксиданси (ИЗ)
Сви	15:00		403	Консултације са наставником	Хемија и технологија пекарског квасца-пекарских производа

СРЕДА

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви	09:00		403	Консултације са наставником	Хемија и технологија млека и млечних производа

Група-е	Од	До	Учионица	Врста наст.	Назив предмета
Сви					Стручна пракса

Стручну праксу студенти самостално обављају по избору у прехрамбеним фабрикама или у специјализованим лабораторијумима за испитивање хране у трајању од најмање 15 дана.