

Модул: ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Р.бр.	Предмет	Испитни рок				
		јануар	март	јун	август	септембар
1.	Методе истраживачког рада	29.2. у 12	18.3. у 12	12.6. у 12	28.8. у 12	19.9. у 12
2.	Менаџмент пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије	04.3. у 10	27.3. у 12	10.6. у 10	26.8. у 10	25.9. у 10
3.	Енглески језик струке	19.2. у 10	21.3. у 12	13.6. у 10	29.8. у 10	26.9. у 10
4.	Инструменталне методе у аналитици хране	26.2. у 12	29.3. у 12	12.6. у 12	28.9. у 12	19.9. у 12
5.	Технологија производње зачинског и лековитог биља	01.3. у 10	18.3. у 12	20.6. у 10	05.9. у 10	17.9. у 10
6.	Стандардизација бербе и чувања воћа	29.2. у 12	19.3. у 12	11.6. у 12	27.8. у 12	19.9. у 12
7.	Виши курс микробиологије хране	29.2. у 12	19.3. у 12	11.6. у 12	27.8. у 12	19.9. у 12
8.	Савремени поступци за конзервисање намирница	05.3. у 12	27.3. у 12	14.6. у 12	30.8. у 12	16.9. у 12
9.	Хемија хране	23.2. у 10	21.3. у 12	13.6. у 10	29.8. у 10	25.9. у 10
10.	Управљање квалитетом у прехранбеној индустрији	26.2. у 10	29.3. у 12	10.6. у 10	26.8. у 10	18.9. у 10
11.	Биохемија хране	26.2. у 10	29.3. у 10	12.6. у 10	28.8. у 10	19.9. у 10
12.	Технологија прераде зачинског и ароматичног биља	26.2. у 12	29.3. у 12	10.6. у 12	26.8. у 12	18.9. у 12
13.	Трендови у технологији кодиторских и пекарских производа	21.2. у 10	28.3. у 12	18.6. у 10	03.9. у 10	26.9. у 10
14.	Припрема и технологија вода	20.2. у 10	29.3. у 12	14.6. у 10	30.8. у 10	27.9. у 10
15.	Трендови у технологији јаких алкохолних и безалкохолних пића	05.3. у 10	27.3. у 12	14.6. у 10	30.8. у 10	16.9. у 10
16.	Савремени трендови у исхрани	29.2. у 10	19.3. у 12	11.6. у 10	27.8. у 10	19.9. у 10
17.	Савремене технологије прераде жита и брашна	23.2. у 12	28.3. у 12	21.6. у 12	06.9. у 12	26.9. у 12
18.	Примењени истраживачки рад	У договору са ментором				