

Распоред полагања испита за Мастер струковни студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА 2026/27

Р.бр	Предмет	Испитни рок				
		јануар	април	јун	август	септембар
1.	Методологија истраживања и анализа података	24.2. у 12	21.4. у 12	02.7. у 12	01.9. у 12	23.9. у 12
2.	Безбедност хране и анализа ризика	22.2. у 12	12.4. у 12	25.6. у 12	30.8. у 12	24.9. у 12
3.	Дигиталне технологије агроиндустријских система	04.3. у 10	20.4. у 12	21.6. у 10	25.8. у 10	22.9. у 10
4.	Енглески језик струке	04.3. у 10	22.4. у 12	24.6. у 10	27.8. у 10	23.9. у 10
5.	Процеси конзервисања хране	2.3. у 12	20.4. у 12	22.6. у 12	31.8. у 12	21.9. у 12
6.	Менаџмент агроиндустријског система	04.3. у 10	23.4. у 12	25.6. у 10	26.8. у 10	24.9. у 10
7.	Стручна пракса 1	04.3. у 12	23.4. у 12	02.7. у 12	27.8. у 12	17.9. у 12
8.	Физичко-хемијске методе у аналитици хране	18.2. у 12	20.4. у 12	22.6. у 12	26.8. у 12	17.9. у 12
9.	Биохемија и анализа хране	18.2. у 12	23.4. у 12	25.6. у 12	01.9. у 12	24.9. у 12
10.	Савремени трендови у исхрани	25.2. у 12	14.4. у 12	23.6. у 12	25.8. у 12	21.9. у 12
11.	Управљање животном средином	04.3. у 12	23.4. у 12	02.7. у 12	27.8. у 12	17.9. у 12
БИОТЕХНОЛОГИЈА – Модул Прехрамбена технологија (друга година - III семестар)						
12.	Технологија прераде зачинског и ароматичног биља	22.2. у 12	12.4. у 12	25.6. у 12	30.8. у 12	24.9. у 12
13.	Трендови у технологији кодиторских и пекарских производа	26.2. у 12	22.4. у 12	2.7. у 12	2.9. у 12	24.9. у 12
14.	Припрема и технологија вода	2.3. у 12	20.4. у 12	29.6. у 12	31.8. у 12	16.9. у 12
15.	Трендови у технологији јаких алкохолних и безалкохолних пића	24.2. у 12	14.4. у 12	30.6. у 12	23.8. у 12	13.9. у 12
16.	Савремени трендови у исхрани	25.2. у 12	14.4. у 12	23.6. у 12	25.8. у 12	21.9. у 12
17.	Савремене технологије прераде жита и брашна	23.2. у 12	20.4. у 12	22.6. у 12	24.8. у 12	21.9. у 12
18.	Стручна пракса 1 и 2	26.2. у 12	22.4. у 12	2.7. у 12	2.9. у 12	24.9. у 12
19.	Примењени истраживачки рад	У договору са ментором				