АПСОЛВЕНТСКИ РОК ДЕЦЕМБАР ХИТ 2024/2025

АПСОЛВЕНТСКИ РОК ДЕЦЕМБАР ХИТ – 3. ГОДИНА 2024/2025

	Чет	**Пет**	**Пон**	**Уто**	**Сре**	**Чет**	**Пет**		
Предмет **Датум**	**19.12**	**20.12**	**23.12**	**24.12**	**25.12**	**26.12**	**27.12**		
Физичка хемија 2		**12.00п**				11.00у			
Механичко проц. инжењерство									
Основе реакцијског инжењер.									
Анализа и симулација процеса									
Катализа и катализатори									
Биохемија									
Амбалажни матер. и амбалажа									
Топлотно и дифуз. проц. инжењ.									
Мјерење и регулација процеса									
Корозија и заштита									
Органска хемијска технологија 1									
Пројектовање процесне опреме									
Индустријска микробиологија са генетиком									
Нутритивна својства и анализа намирница									
Колоидна хемија									
Операције у прехрамбеном инжењерству									
Нутритивна вриједност хране									
Биохемија у прехрамбеној технологији									
Општа микробиологија									
Микробиологија прехрамбених производа 1									
Микробиологија прехрамбених производа 2									
Принципи конзервисања									
Основе прехрамбене технологије									
Основе електрохем. инжењер.									
Моделовање и симулација процеса									
Биохемијско инжењерство									
Методе анализе прехрамбених производа									

АПСОЛВЕНТСКИ РОК ДЕЦЕМБАР ХИТ – 4. ГОДИНА 2024/2025

	Чет	**Пет**	**Пон**	**Уто**	**Сре**	**Чет**	**Пет**		
Предмет Датум	**19.12**	**20.12**	**23.12**	**24.12**	**25.12**	**26.12**	**27.12**		
Менаџмент пословних система									
Технологија глинице									
Неорганска хемијска технологија 1			8.00п		**13.00у**				
Неорганска хем. технологија 2			8.00п		13.00у				
Технологија керамике									
Основе заштите околине									
Технологија воде									
Прип. и трет. воде у хем. индуст.									
Основе електрохем. инжењер.									
Хигијена и санитација				9.00п	9.00у				
Органска хемијска технологија 2									
Технологија рециклаже полимерних материјала									
Биохемијско инжењерство									
Пројект. процеса и постројења									
Основе конзервисања									
Основе прехрамбене технологије									
Управљање квал. и безбјед. хране									
Техн. производње и прераде меса			10.00 у	9.00п					
Технологија жита и брашна									
Техн. кондиторских производа									
Технологија хлађења									
Технологија млијека и млијечних производа									
Управљање пројектом									
Технологија заштите металним превлакама									
Технологија заштите неметалним превлакама									
Технологија производа од млијека-									
Сензорне методе анализе прехрамбених производа			10.00						
Технологија воћа и поврћа					9.оор	9.00u			
Економика предуseћа и менаџмент									
Органска хемијска технологија 1									
Технологија паковања прехрамбених производа									
Расхладна техника									
Алергени у храни									
У прављање безбједношћу и квалитетом хране									