

АПРИЛСКИ РОК	ПРВИ ИСПИТНИ ТЕРМИН								
	Пон	Уто	Сре	Чет	Пет	Пон	Уто	Сре	Чет
Предмет Датум	03-4.	04.4.	05.4.	06.4.	7.4	10.04.	11.04.	12.04.	13.04.
Физичка хемија 2					14.00 P				14.00 U
Механичко проц. инжењерство	13:00 P								
Основе реакцијског инжењер.	13:00 P			11.00 U					
Анализа и симулација процеса			8.00 P	12.00 U		13.00 P			
Катализа и катализатори								10:00 У	10:00 У
Биохемија									
Амбалажни матер. и амбалажа									
Топлотно и дифуз. проц. инжењ.		12:00 P							
Мјерење и регулација процеса			10.00 P	12.00 U					
Корозија и заштита				14.00P				12:00У	
Органска хемијска технологија 1		14.00 U						14.00 U	
Пројектовање процесне опреме	У 12:00 13:00 P								
Индустријска микробиологија са генетиком	10:00 P						12:00 u		
Нутритивна својства и анализа намирница	10:00P			11:00 U					
Колоидна хемија					14.00 P				14.00U
Операције у прехранбеном инжењерству	13:00 P				12.00 U				
Нутритивна вриједност хране		11:00 P		11:00 U					
Биохемија у прехранбеној технологији						13.00 P			10:00 У
Општа микробиологија	10:00 P						12:00 u		
Микробиологија прехранбених производа 1	11:00 P						12:00 u		

Принципи конзервисања								12:00 u	
Основе прехранбене технологије									
Основе електрохем. инжењер.				14.00 P					14.00 U
Моделовање и симулација процеса			8.00 P	12.00 U					
Биохемијско инжењерство		12:00 P			13.00 U				
Методе анализе прехранбених производа						8.00 P	8:00 Y		
Микробиологија прехранбених производа 2		09:00 P						12:00 u	

--	--

Техн. кондиторских производа		12.00 П							12.00 У
Технологија рециклаже полимерних материјала									
Технологија млијека и млијечних производа			11:00 Р					10.00 У	
Технологија заштите металним превлакама								12:00У	
Технологија заштите неметалним превлакама								12:00У	
Технологија производа од млијека			11:00 Р					10.00 У	
Сензорне методе анализе прехранбених производа			12.00						
Технологија воћа и поврћа		10:00 Р		10:00 У					
Економика предузећа и менаџмент			08.00 Р					08.00 У	
Органска хемијска технологија 1			14.00Р				14.00 Р		
Технологија паковања прехранбених производа					13.00 У				
Расхладна техника				12.00 У					
Алергени у храни			11:00 Р					10.00 У	
Управљање безбједношћу и квалитетом хране		10.00 П 12.00 У							
Примјена прехранбених адитива у производњи хране							14:00 u		