

Nastavni plan za zimski semestar 2022/23. studijske godine za smjerove Prehrambena tehnologija i Sanitarni inženjering u sektoru hrane master studija:

III semestar					
Smjer	Prehrambena tehnologija		Sanitarni inženjering u sektoru hrane	Status predmeta	ECTS
Modul	Tehnologija proizvoda animalnog porijekla	Tehnologija proizvoda biljnog porijekla	Sanitarni inženjering		
Predmet	Filozofija umjetnosti			Obavezni	2
	Metodologija istraživanja III			Obavezni	2
	Razvoj novog proizvoda			Obavezni	4
	Savremeni trendovi u tehnologiji mesa i proizvoda od mesa	Prerada aromatičnog i ljekovitog bilja	Sanitarno tehnički principi u projektovanju i sanitaciji pogona	Obavezni	6
	Tehnologija pčelinjih proizvoda	Tehnologija slada i piva	Epidemiologija i bolesti koje se prenose hranom	Obavezni	6
	Tehnologija proizvodnje ribe	Tehnologija sokova i bezalkoholnih pića	Procjena rizika-naučno zasnovan pristup sistemu bezbjednosti hrane	Izborni	4
	Tehnologija masti i ulja			Izborni	4
	Bezbjednost, kvalitet i autentičnost tradicionalnih proizvoda i organske hrane			Izborni	4
Naučna konferencija postdiplomskih studija					

Nastavni plan za ljetnji semestar 2022/23. studijske godine za smjerove Prehrambena tehnologija i Sanitarni inženjering u sektoru hrane master studija:

IV semestar					
Smjer	Prehrambena tehnologija		Sanitarni inženjering u sektoru hrane		ECTS
Modul	Tehnologija proizvoda animalnog porijekla	Tehnologija proizvoda biljnog porijekla	Sanitarni inženjering		Status predmeta
Master rad				Obavezan	30
Naučna konferencija postdiplomskih studija					