



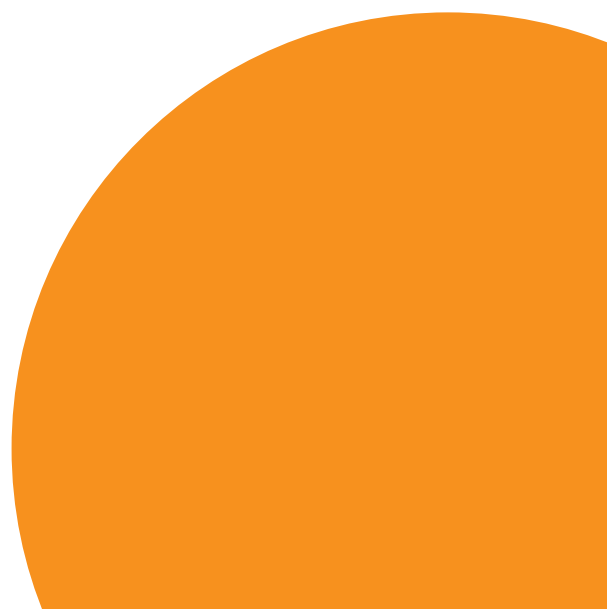
Powered by  
Arizona State University

**UNIVERZITET DONJA GORICA**

**FAKULTET ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU,  
BEZBJEDNOST HRANE I EKOLOGIJU**

# **SPISAK PREDMETA**

*NA OSNOVNIM I POSTDIPLOMSKIM STUDIJAMA*



# SPISAK PREDMETA

FAKULTET ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BEZBJEDNOST HRANE  
I EKOLOGIJU



Powered by  
Arizona State University

## 1. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	MATEMATIKA	OBAVEZNI	8
2.	BIOLOGIJA	OBAVEZNI	6
3.	HEMIJA	OBAVEZNI	8
4.	EKONOMIJA I RAZVOJ	OBAVEZNI	6
5.	STRANI JEZIK	IZBORNI	4
6.	BIZNIS U REGIONU	IZBORNI	2
7.	UMJETNOST	IZBORNI	4

## 2. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	OPŠTA MIKROBIOLOGIJA	OBAVEZNI	8
2.	FIZIKA	OBAVEZNI	6
3.	BIOHEMIJA	OBAVEZNI	6
4.	PREDUZETNIŠTVO I INOVACIJE	OBAVEZNI	4
5.	ANALITIČKA HEMIJA	OBAVEZNI	4
6.	STRANI JEZIK	IZBORNI	4
7.	POSLOVNA INFORMATIKA	IZBORNI	4

## 3. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ANALIZA HRANE I VODE	OBAVEZNI	8
2.	OSNOVE NAUKE O HRANI I ISHRANI	OBAVEZNI	6
3.	OSNOVE ZAŠTITE ŽIVOTNE SREDINE	OBAVEZNI	4
4.	MIKROBIOLOGIJA HRANE I TEHNOLOŠKA MIKROBIOLOGIJA	OBAVEZNI	8
5.	STRANI JEZIK	IZBORNI	4
6.	OSNOVI STATISTIKE	IZBORNI	4

## 4. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	POZNAVANJE I KONTROLA SIROVINA ANIMALNOG PORIJEKLA	OBAVEZNI	8
2.	OSNOVI TEHNOLOGIJE ČUVANJA NAMIRNICA	OBAVEZNI	6
3.	TERMODINAMIKA	OBAVEZNI	4
4.	BIOHEMIJSKO INŽENJERSTVO	OBAVEZNI	6
5.	ODRŽIVI RAZVOJ POLJOPRIVREDE	IZBORNI	4
6.	OSNOVI RAČUNOVODSTVA	IZBORNI	4
7.	STRANI JEZIK	IZBORNI	4



## MODULI:

### Tehnološki inženjering:

- Tehnologija proizvoda animalnog porijekla (TI AP)
- Tehnologija proizvoda biljnog porijekla - (TI BP)

### Sanitarni inženjering:

- Kvalitet i bezbjednost hrane (KBH)
- Sanitacija u prehrambenoj industriji (SPI)

### Inženjering u sistemu HoReCa

- Logistika u HoReCa sektoru (LogHoReCa)
- Sanitacija u HoReCa sektoru (HoReCa)



Powered by  
Arizona State University

## 6. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA	OBAVEZNI	8
2.	TRŽIŠTE I PROMET POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA	OBAVEZNI	6
3.	DIPLOMSKI RAD	OBAVEZNI	8
4.	AKADEMSKO PISANJE	OBAVEZNI	2
5.	TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE RIBE	IZBORNI TI AP	4
6.	PREVENCIJA ZAGAĐENJA U MLJEKARSKOJ PROIZVODNJI	IZBORNI TI AP	4
7.	LJEKOVITO I ZAČINSKO BILJE	IZBORNI TI BP	4
8.	OSNOVE VINARSTVA	IZBORNI TI BP	4
9.	SANITARNO ZAKONODAVSTVO	IZBORNI KBH	4
10.	METODOLOGIJA UZORKOVANJA U SANITARNO-HIGIJENSKOM NADZORU	IZBORNI KBH	4
11.	SANITARNO-HIGIJENSKI NADZOR U PREHRAMBENOM SEKTORU	IZBORNI SPI	4
12.	SANITARNO-TEHNIČKI PRINCIPI U PROJEKTOVANJU I SANITACIJI POGONA	IZBORNI SPI	4
13.	SANITARNO ZAKONODAVSTVO I UZORKOVANJE HRANE	IZBORNI HoReCa	4
14.	OSNOVI HOTELIJERSTVA, OSNOVI RASTORATERSTVA I OSNOVI GASTRONOMIJE	IZBORNI HoReCa	4
15.	UNUTRAŠNJI TRANSPORT I SKLADIŠTENJE	IZBORNI LogHoReCa	4
16.	ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE U LANCU SNABDIJEVANJA HRANOM	IZBORNI LogHoReCa	4

## 5. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	TEHNOLOŠKE OPERACIJE	OBAVEZNI TI/SI	8
2.	UNAPREĐENJE BEZBJEDNOSTI HRANE U PROCESU PROIZVODNJE HRANE	OBAVEZNI	8
3.	TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA	OBAVEZNI	6
4.	TEHNOLOGIJA VODA	OBAVEZNI TI BP	6
5.	TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE SLADA I PIVA	IZBORNI TI BP	4
6.	TEHNOLOGIJA PČELINJIH PROIZVODA	IZBORNI TI BP	4
7.	NUTRITIVNE KARAKTERISTIKE HRANE	IZBORNI TI AP	4
8.	TOKSIKOLOGIJA HRANE	IZBORNI KBH	4
9.	AMBALAŽA I PAKOVANJE	IZBORNI KBH	4
10.	SANITARNA MIKROBIOLOGIJA	IZBORNI SPI	4
11.	SANITARNA HEMIJA	IZBORNI SPI	4
12.	BEZBJEDNOST I PAKOVANJE HRANE	IZBORNI HoReCa	4
13.	TEHNOLOŠKE OPERACIJE HoReCa	IZBORNI HoReCa	6
14.	TEHNOLOGIJA PRIPREME HRANE	IZBORNI HoReCa	4
15.	LOGISTIKA	IZBORNI LogHoReCa	4
16.	RAČUNAROM INTEGRISANA PROIZVODNJA	IZBORNI LogHoReCa	4

# SPISAK PREDMETA

FAKULTET ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BEZBJEDNOST HRANE  
I EKOLOGIJU



Powered by  
Arizona State University

## RENEŠANSNE POSTDIPLOMSKE STUDIJE

### MODULI:



#### PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA:

- TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA
- TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA
- VINOGRADARSTVO I VINARSTVO



#### SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE:

- SANITARNI INŽENJERING
- INŽENJERING U SISTEMU BEZBJEDNOSTI HRANE



#### URBANA POLJOPRIVREDA



**PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA**  
**TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA**



Powered by  
Arizona State University

## 7. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ISTORIJA IDEJA	OBAVEZNI	4
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	OBAVEZNI	2
3.	BEZBJEDNOST I KVALITET HRANE	OBAVEZNI	4
4.	TEHNOLOGIJA PEKARSKIH I KONDITORSKIH PROIZVODA	OBAVEZNI	6
5.	TEHNOLOGIJA VOĆA I POVRĆA	OBAVEZNI	6
6.	OSNOVE VINOGRADARSTVA	IZBORNI	4
7.	MENADŽMENT U POLJOPRIVREDI	IZBORNI	4

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA II	OBAVEZNI	2
3.	PROJEKTOVANJE TEHNOLOŠKIH PROCESA	OBAVEZNI	4
4.	TEHNOLOGIJA VINA	OBAVEZNI	6
5.	TEHNOLOGIJA JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA	OBAVEZNI	6
6.	TEHNOLOGIJA SPECIJALNIH I PJENUŠAVIH VINA	IZBORNI	4
7.	NUTRITIVNE KARAKTERISTIKE PREHRAMBENIH PROIZVODA I OZNAČAVANJE HRANE	IZBORNI	4
8.	TEHNOLOGIJA KONZERVIRANJA HRANE	IZBORNI	4
9.	TEHNOLOGIJA VODA	IZBORNI	4
10.	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH PROIZVODA	IZBORNI	4

**PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA  
TEHNOLOGIJA PROIZVODA BILJNOG PORIJEKLA**



Powered by  
Arizona State University

## 9. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	<b>FILOZOFIJA UMJETNOSTI</b>	OBAVEZNI	2
2.	<b>METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA III</b>	OBAVEZNI	2
3.	<b>RAZVOJ NOVOG PROIZVODA</b>	OBAVEZNI	4
4.	<b>PRERADA AROMATIČNOG I LJEKOVITOG BILJA</b>	OBAVEZNI	6
5.	<b>TEHNOLOGIJA SLADA I PIVA</b>	OBAVEZNI	6
6.	<b>TEHNOLOGIJA SOKOVA I BEZALKOHOLNOG PIĆA</b>	IZBORNI	4
7.	<b>TEHNOLOGIJA MASTI I ULJA</b>	IZBORNI	4
8.	<b>BEZBJEDNOST, KVALITET I AUTENTIČNOST TRADICIONALNIH PROIZVODA I ORGANSKE HRANE</b>	IZBORNI	4

## 10. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	<b>MASTER RAD</b>	OBAVEZNI	30

**PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA**  
**TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA**



Powered by  
Arizona State University

## 7. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ISTORIJA IDEJA	OBAVEZNI	4
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	OBAVEZNI	2
3.	BEZBJEDNOST I KVALITET HRANE	OBAVEZNI	4
4.	TEHNOLOGIJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA I	OBAVEZNI	6
5.	TEHNOLOGIJA SUŠENIH I FERMENTISANIH PROIZVODA OD MESA	OBAVEZNI	6
6.	MENADŽMENT U POLJOPRIVREDI	IZBORNI	4
7.	TEHNOLOGIJA ŽIVINSKOG MESA	IZBORNI	4

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA II	OBAVEZNI	2
3.	PROJEKTOVANJE TEHNOLOŠKIH PROCESA	OBAVEZNI	4
4.	TEHNOLOGIJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA II	OBAVEZNI	6
5.	TEHNOLOGIJA PRATEĆIH PROIZVODA INDUSTRIJE MESA	OBAVEZNI	6
6.	NUTRITIVNE KARAKTERISTIKE PREHRAMBENIH PROIZVODA I OZNAČAVANJE HRANE	IZBORNI	4
7.	TEHNOLOGIJA KONZERVIRANJA HRANE	IZBORNI	4
8.	TEHNOLOGIJA VODA	IZBORNI	4
9.	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH PROIZVODA	IZBORNI	4

**PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA**  
**TEHNOLOGIJA PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA**



Powered by  
Arizona State University

## 9. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA UMJETNOSTI	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA III	OBAVEZNI	2
3.	RAZVOJ NOVOG PROIZVODA	OBAVEZNI	4
4.	SAVREMENI TRENDVI U TEHNOLOGIJI MESA I PROIZVODA OD MESA	OBAVEZNI	6
5.	TEHNOLOGIJA PČELINJIH PROIZVODA	OBAVEZNI	6
6.	TEHNOLOGIJA PROIZVODNJE RIBE	IZBORNI	4
7.	TEHNOLOGIJA MASTI I ULJA	IZBORNI	4
8.	BEZBJEDNOST, KVALITET I AUTENTIČNOST TRADICIONALNIH PROIZVODA I ORGANSKE HRANE	IZBORNI	4

## 10. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	MASTER RAD	OBAVEZNI	30



## 7. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ISTORIJA IDEJA	OBAVEZNI	4
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	OBAVEZNI	2
3.	BEZBJEDNOST I KVALITET HRANE	OBAVEZNI	4
4.	OSNOVE VINOGRADARSTVA	OBAVEZNI	6
5.	OSNOVE VINARSTVA	OBAVEZNI	6
6.	FIZIOLOGIJA I ISHRANA VINOVE LOZE	IZBORNI	4
7.	ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE U LANCU SNABDIJEVANJA HRANOM	IZBORNI	4
8.	MENADŽMENT U POLJOPRIVREDI	IZBORNI	4

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA II	OBAVEZNI	2
3.	PROJEKTOVANJE TEHNOLOŠKIH PROCESA	OBAVEZNI	4
4.	AMPELOGRAFIJA	OBAVEZNI	6
5.	HEMIJA I MIKROBIOLOGIJA HRANE	OBAVEZNI	6
6.	ODRŽIVA PROIZVODNJA GROŽĐA I VINA	IZBORNI	4
7.	PROIZVODNJA LOZNOG SADNOG MATERIJALA	IZBORNI	4
8.	FIZIČKO-HEMIJSKE ANALIZE GROŽĐA I VINA	IZBORNI	4
9.	TEHNOLOGIJA SPECIJALNIH I PJENUŠAVIH VINA	IZBORNI	4
10.	NUTRITIVNE KARAKTERISTIKE PREHRAMBENIH PROIZVODA I OZNAČAVANJE HRANE	IZBORNI	4
11.	TEHNOLOGIJA KONZERVIRANJA HRANE	IZBORNI	4
12.	TEHNOLOGIJA VODA	IZBORNI	4
13.	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH PROIZVODA	IZBORNI	4

## 9. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA UMJETNOSTI	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA III	OBAVEZNI	2
3.	RAZVOJ NOVOG PROIZVODA	OBAVEZNI	4
4.	KONTROLA I OPTIMIZACIJA ENOLOŠKIH PROCESA	OBAVEZNI	6
5.	SELEKCIJA I OPLEMENJIVANJE VINOVE LOZE	OBAVEZNI	6
6.	PODIZANJE VINOGRADA	IZBORNI	4
7.	PROIZVODNJA STONOG GROŽĐA	IZBORNI	4
8.	SENZORNA ANALIZA VINA	IZBORNI	4
9.	MARKETING I PRODAJA GROŽĐA I VINA	IZBORNI	4
10.	BEZBJEDNOST, KVALITET I AUTENTIČNOST TRADICIONALNIH PROIZVODA I ORGANSKE HRANE	IZBORNI	4

## 10. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	MASTER RAD	OBAVEZNI	30

**SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE**  
**SANITARNI INŽENJERING**



Powered by  
Arizona State University

## 7. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ISTORIJA IDEJA	OBAVEZNI	4
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	OBAVEZNI	2
3.	BIOTEHNOLOGIJA U SLUŽBI KVALITETA I BEZBJEDNOSTI HRANE	OBAVEZNI	4
4.	BEZBJEDNOST I KVALITET HRANE	OBAVEZNI	6
5.	INTEGRISANO UPRAVLJANJE RIZICIMA ZA BEZBJEDNOST HRANE U SISTEMIMA PROIZVODNJE HRANE	OBAVEZNI	6
6.	SANITARNO HIGIJENSKI NADZOR U PREHRAMBENOM SEKTORU	IZBORNI	4
7.	ZAKONODAVSTVO U OBLASTI BEZBJEDNOSTI HRANE - EU I GLOBALNA PERSPEKTIVA	IZBORNI	4

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA II	OBAVEZNI	2
3.	PROJEKTOVANJE TEHNOLOŠKIH PROCESA	OBAVEZNI	4
4.	LABORATORIJSKA TEHNIKA I TOKSIKOLOGIJA HRANE	OBAVEZNI	6
5.	TEHNOLOŠKE INOVACIJE I MOLEKULARNO-BIOLOŠKE METODE U ANALIZI HRANE	OBAVEZNI	6
6.	BIOSTATISTIKA	IZBORNI	4
7.	NUTRIJIVNE KARAKTERISTIKE PREHRAMBENIH PROIZVODA I OZNACAVANJE HRANE	IZBORNI	4
8.	TEHNOLOGIJA KONZERVIRANJA HRANE	IZBORNI	4
9.	TEHNOLOGIJA VODA	IZBORNI	4
10.	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH PROIZVODA	IZBORNI	4
11.	ORGANIZACIJA RADA I AKREDITACIJA LABORATORIJA	IZBORNI	4

**SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE**  
**SANITARNI INŽENJERING**



Powered by  
Arizona State University

## 9. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	<b>FILOZOFIJA UMJETNOSTI</b>	OBAVEZNI	2
2.	<b>METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA III</b>	OBAVEZNI	2
3.	<b>RAZVOJ NOVOG PROIZVODA</b>	OBAVEZNI	4
4.	<b>SANITARNO-TEHNIČKI PRINCIPI U PROJEKTOVANJU I SANITACIJI POGONA</b>	OBAVEZNI	6
5.	<b>EPIDEMIOLOGIJA I BOLESTI KOJE SE PRENOSE HRANOM</b>	OBAVEZNI	6
6.	<b>PROCJENA RIZIKA - NAUČNO ZASNOVAN PRISTUP SISTEMU BEZBJEDNOSTI HRANE</b>	IZBORNI	4
7.	<b>TEHNOLOGIJA MASTI I ULJA</b>	IZBORNI	4
8.	<b>BEZBJEDNOST, KVALITET I AUTENTIČNOST TRADICIONALNIH PROIZVODA I ORGANSKE HRANE</b>	IZBORNI	4

## 10. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	<b>MASTER RAD</b>	OBAVEZNI	30

**SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE  
INŽENJERING U SISTEMU BEZBJEDNOSTI HRANE (HORECA**



Powered by  
Arizona State University

## 7. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ISTORIJA IDEJA	OBAVEZNI	4
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	OBAVEZNI	2
3.	BEZBJEDNOST I KVALITET HRANE	OBAVEZNI	4
4.	HORECA SEKTOR TRENDOVI RAZVOJA I IZAZOVI NA TRŽIŠTU	OBAVEZNI	6
5.	SANITARNO HIGIJENSKI NADZOR U PREHRAMBENOM SEKTORU	OBAVEZNI	6
6.	MENADŽMENT HRANE I PIĆA	IZBORNI	4
7.	MENADŽMENT U POLJOPRIVREDI	IZBORNI	4
8.	ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE U LANCU SNABDIJEVANJA HRANOM	IZBORNI	4

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA II	OBAVEZNI	2
3.	PROJEKTOVANJE TEHNOLOŠKIH PROCESA	OBAVEZNI	4
4.	UPRAVLJANJE LANCEM SNABDIJEVANJA U PROCESU PROIZVODNJE, PRERADE I DISTRIBUCIJE HRANE I SMANJENJE KARBONSKOG OTISKA U HORECA SEKTORU	OBAVEZNI	6
5.	PRIMJERNA SAVREMENIH TEHNOLOGIJA U HORECA SEKTORU	OBAVEZNI	6
6.	ZNAČAJ GASTRONOMIJE ZA RAZVOJ UGOSTITELJSKO - TURISTIČKE DJELATNOSTI	IZBORNI	4
7.	NUTRITIVNE KARAKTERISTIKE PREHRAMBENIH PROIZVODA I OZNAČAVANJE HRANE	IZBORNI	4
8.	TEHNOLOGIJA KONZERVIRANJA HRANE	IZBORNI	4
9.	TEHNOLOGIJA VODA	IZBORNI	4
10.	TEHNOLOGIJA AUTOHTONIH PROIZVODA	IZBORNI	4

**SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE  
INŽENJERING U SISTEMU BEZBJEDNOSTI HRANE (HORECA**



Powered by  
Arizona State University

## 9. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	<b>FILOZOFIJA UMJETNOSTI</b>	OBAVEZNI	2
2.	<b>METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA III</b>	OBAVEZNI	2
3.	<b>RAZVOJ NOVOG PROIZVODA</b>	OBAVEZNI	4
4.	<b>SANITARNO-TEHNIČKI PRINCIPI U PROJEKTOVANJU I SANITACIJI POGONA</b>	OBAVEZNI	6
5.	<b>STRATEGIJA DIGITALNE KOMUNIKACIJE I MARKETINGA U HORECA SEKTORU</b>	OBAVEZNI	6
6.	<b>EPIDEMIOLOGIJA I BOLESTI KOJE SE PRENOSE HRANOM</b>	IZBORNI	4
7.	<b>MARKETING I PRODAJA GROŽĐA I VINA</b>	IZBORNI	4
8.	<b>DIZAJN I UPRAVLJANJE BRENDOM U HORECA SEKTORU</b>	IZBORNI	4
9.	<b>BEZBJEDNOST, KVALITET I AUTENTIČNOST TRADICIONALNIH PROIZVODA I ORGANSKE HRANE</b>	IZBORNI	4

## 10. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	<b>MASTER RAD</b>	OBAVEZNI	30

**SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE  
URBANA POLJOPIVREDA**



Powered by  
Arizona State University

## 7. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	ISTORIJA IDEJA	OBAVEZNI	4
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	OBAVEZNI	2
3.	EKSPREIMENTALNA STATISTIKA	OBAVEZNI	6
4.	METODE NAUČNOG RADA	OBAVEZNI	3
5.	OSNOVE URBANE POLJOPIVREDE	OBAVEZNI	5
6.	URBANI SISTEMU DISTRIBUCIJE HRANE	IZBORNI	4
7.	URBANA EKOLOGIJA	IZBORNI	4
8.	PREDUZETNIŠTVO	IZBORNI	4
9.	PRECIZNA POLJOPIVREDA I PAMETNA PROIZVODNJA HRANE	IZBORNI	4

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA II	OBAVEZNI	2
3.	ODRŽIVA POLJOPRIVREDA	OBAVEZNI	3
4.	PROIZVODNJA VOĆA I GROŽĐA U SISTEMU URBANE POLJOPRIVREDE	OBAVEZNI	6
5.	URBANA POVRTLARSKA I RATARSKA PROIZVODNJA	OBAVEZNI	6
6.	URBANA POLJOPRIVREDA, ISHRANA BILJAKA I NAVODNJAVANJE	IZBORNI	3
7.	ZAŠTITA BILJA U URBANIM SISTEMIMA PROIZVODNJE	IZBORNI	3
8.	FLORISTIKA I PEJZAŽNO OBLIKOVANJE	IZBORNI	3
9.	LJEKOVITO I ZAČINSKO BILJE	IZBORNI	3
10.	PČELARSTVO	IZBORNI	3

**SANITARNI INŽENJERING U SEKTORU HRANE  
URBANA POLJOPIVREDA**



Powered by  
Arizona State University

## 8. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
11.	UPRAVLJANJE BIOGENIM OTPADOM	IZBORNI	3
12.	UPOTREBA GIS-A U URBANOJ POLJOPRIVREDI	IZBORNI	3
13.	RAZMOŽAVANJE BILJAKA U URBANOJ POLJOPRIVREDI	IZBORNI	3
14.	UPRAVLJANJE KLIMOM U URBANOJ POLJOPRIVREDI POMOĆU INFORMATIČKIH ALATA	IZBORNI	3
15.	ODRŽIVI GRADOVI I EKO INOVACIJE	IZBORNI	3
16.	EKONOMIKA I ORGANIZACIJA URBANE POLJOPIVREDE	IZBORNI	3
17.	OBNOVLJIVI IZVORI ENERGIJE	IZBORNI	3
18.	UPRAVLJANJE PROJEKTNIM CIKLUSOM	IZBORNI	3
19.	PROGRAMIRANJE U AGROBIZNISU	IZBORNI	3
20.	OSNOVE PRERADE HRANE	IZBORNI	3

## 9. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	FILOZOFIJA GLOBALIZACIJE	OBAVEZNI	2
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA III	OBAVEZNI	2
3.	PBL PRAKTIČNI RAD UZ TUTORSTVO	OBAVEZNI	16
4.	PRAKSA	OBAVEZNI	12

## 10. SEMESTAR

REDNI BROJ	NAZIV PREDMETA	STATUS	BROJ ECTS
1.	MASTER RAD	OBAVEZNI	30