

UNIVERZITET U SARAJEVU
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET
BROJ: 01-1-1499-2/20
Sarajevo, 14.07.2020.godine

LISTA IZBORNIH PREDMETA NA III CIKLUSU STUDIJA
PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE

R.br.	Šifra predmeta	Naziv predmeta	Nosilac predmeta	ECTS bodovi
1.	TCZ-001	Agrarna politika	Doc.dr.Merima Makaš	6
2.	TCZ-002	Analiza poslovanja	Doc.dr.Emir Bećirović	6
3.	TCT-001	Animalne sirovine i njihove prerađevine	Prof.dr.Halil Omanović	6
4.	TCZ-016	Aromatske komponente hrane i pića	Prof.dr.Nermina Spaho	6
5.	TCT-002	Bioaktivna jedinjenja u hrani	Prof.dr.Zilha Ašimović	3
6.	TCZ-003	Biohemijska funkcija, značaj i analiza vitamina	Prof.dr.Zilha Ašimović	3
7.	TCZ-017	Dostignuća u nauci o ishrani	Prof.dr.Irzada Taljić	6
8.	TCT-003	Dostignuća u preradi voća i povrća	Prof.dr.Asima Akagić	6
9.	TCT-004	Dostignuća u proizvodnji hladno prešanih biljnih ulja	Prof.dr.Selma Čorbo	6
10	TCT-005	Dostignuća u proizvodnji jakih alkoholnih pića	Prof.dr.Nermina Spaho	6
11	TCT-006	Dostignuća u tehnologiji mesa	Prof.dr. Amir Ganić	6
12	TCZ-004	Ekonomika proizvodnje	Doc.dr.Vedad Falan	6
13	TCO-001	Eksperimentalna statistika u poljoprivredi-obavezni predmet	Prof.dr. Adela Delalić	6

14	TCT-007	Enološka istraživanja	Prof.dr.Milenko Blesić	3
15	TCT-008	Enzimi u hrani	Prof.dr.Zilha Ašimović	3
16	TCO-002	Etika i metodologija naučnog rada- obavezni predmet	Prof.dr.Asim Mujkić	6
17	TCT-009	Faktori kvaliteta mesa	Prof.dr.Sabina Operta	6
18	TCT-010	Fermentacije u vinarstvu	Prof.dr.Milenko Blesić	6
19	TCZ-005	Finansijski menadžment	Prof.dr.Dragana Ognjenović	6
20	TCT-011	Hemija hrane I	Prof.dr.Enisa Omanović- Miklićanin	6
21	TCT-012	Hemija hrane II	Prof.dr.Enisa Omanović- Miklićanin	6
22	TCZ-010	Hemija, fizika i mikrobiologija sireva	Prof.dr.Zlatan Sarić	6
23	TCT-018	Higijena i sanitacija u preh.industriji	Prof.dr.Enver Karahmet	6
24	TCT-013	Koncepti u tehnologiji vina	Prof.dr.Milenko Blesić	6
25	TCZ-018	Mikrobiološki praktikum	Prof.dr.Saud Hamidović	6
26	TCT-016	Novi trendovi u hemiji i tehnologiji lipida	Prof.dr.Selma Čorbo	6
27	TCT-017	Novi trendovi u tehnologiji biljnih i namjenskih masti	Prof.dr.Selma Čorbo	6
28	TCT-019	Obrada i prerada duhana-odabrana poglavlja	Prof.dr.Nermina Đulančić	3
29	TCT-020	Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane	Prof.dr.Jasmina Tahmaz	6
30	TCZ-014	Odabrana poglavlja obrade i prerade mesa	Prof.dr.Amir Ganić	6
31	TCT-021	Osnove hemijske instrumentalne analize	Prof.dr.Enisa Omanović- Miklićanin	6
32	TCZ-013	Prehrambeno inženjerstvo-odabrana poglavlja	Prof.dr.Jasmina Tahmaz	6
33	TCT-022	Sirovine animalnog porijekla za dobijanje ulja i masti	Prof.dr.Selma Čorbo	6
34	TCT-023	Sirovine biljnog porijekla za dobijanje ulja i masti	Prof.dr.Selma Čorbo	6
35	TCT-024	Stabilizacija, sazrijevanje i starenje vina	Prof.dr.Milenko Blesić	6

36	TCT-025	Standardizacija i kontrola kvaliteta prehrambenih proizvoda	Doc.dr.Almir Toroman	6
37	TCZ-012	Tehnologija mesa i ribe-odabrana poglavlja	Prof.dr.Sabina Operta	6
38	TCZ-015	Tehnologija pčelinjih proizvoda-odabrana poglavlja	Doc.dr.Lejla biber	6
39	TCZ-009	Tehnologija, hemija i mikrobiologija mlijeka i mliječnih proizvoda	Prof.dr.Zlatan Sarić	6
40	TCZ-011	Tehnološki i kvalitativni aspekti u proizvodnji sojinog mlijeka	Prof.dr.Zlatan Sarić	6
41	TCT-026	Toksikogeni i patogeni mikroorganizmi u hrani	Doc.dr.Mersiha Alkić-Subašić	6
42	TCT-027	Toksikologija poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda	Prof.dr.Nermina Đulančić	6
43	TCT-028	Trendovi u preradi žita	Prof.dr.Sanja Oručević-Žuljević	6
44	TCZ-006	Upravljanje kvalitetom	Prof.dr.Aleksandra Nikolić	6

Dostaviti:

Predsjednik VDS
Prodekan za NIR
Prodekan za nastavu
Studentska služba
A/A

D E K A N

Prof.dr.Muhamed Brka