



**РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА**  
**УНИВЕРЗИТЕТ „СВ. КИРИЛ И МЕТОДИЈ“ ВО СКОПЈЕ**

<b>Факултет за земјоделски науки и храна</b>					
<b>Универзитетска листа на слободни изборни предмети за прв циклус студии</b>					
<b>реден број</b>	<b>шифра (код)</b>	<b>предмет</b>	<b>часови</b>	<b>ЕКТС</b>	<b>семестар</b>
1.	ФЗНХшл1	Педологија	4+2	6	зимски
2.	ФЗНХшл2	Растително производство	4+2	6	зимски/летен
3.	ФЗНХшл3	Анимално производство	4+2	6	зимски/летен
4.	ФЗНХшл4	Земјоделска механизација	4+2	6	зимски
5.	ФЗНХшл5	Преработка на овошје и зеленчук	4+2	6	летен
6.	ФЗНХшл6	Аграрна политика	4+2	6	летен
7.	ФЗНХшл7	Процесна техника	4+2	6	зимски
8.	ФЗНХшл8	Квалитет на почви и води	4+2	6	зимски
9.	ФЗНХшл9	Исхрана на растенијата	4+2	6	летен
10.	ФЗНХшл10	Екологија	3+2	6	летен
11.	ФЗНХшл11	Берба и постбербени технологиии на овошје	3+2	6	летен
12.	ФЗНХшл12	Тревници	4+2	6	летен
13.	ФЗНХшл13	Индустриски култури	3+2	6	зимски
14.	ФЗНХшл14	Обработка и преработка на тутун	3+2	6	летен
15.	ФЗНХшл15	Менаџмент на фарми	3+2	6	зимски
16.	ФЗНХшл16	Планирање и уредување на паркови	3+2	6	летен
17.	ФЗНХшл17	Градинарство	3+2	6	зимски
18.	ФЗНХшл18	Технологија на алкохолни пијалаци	3+2	6	летен
19.	ФЗНХшл19	ГМО	3+2	6	зимски
20.	ФЗНХшл20	Технологија на млеко и млечни преработки	4+2	6	зимски
21.	ФЗНХшл21	Технологија на месо и преработки од месо	4+2	6	летен
22.	ФЗНХшл22	Хиџена и санитација во производство на храна	3+2	6	летен
23.	ФЗНХшл23	Пчелни производи	4+2	6	летен
24.	ФЗНХшл24	Преработка на овошје	3+2	6	летен
25.	ФЗНХшл25	Микробиолошки опасности во храна	3+2	6	зимски
26.	ФЗНХшл26	Физичко - хемиски опасности на храна	3+2	6	летен
27.	ФЗНХшл27	Подигнување и одгледување на лозови насади	3+2	6	летен