

CENOVNIK TROŠKOVA KURSEVA

Kursevi koji se realizuju na Tehnološkom fakultetu Novi Sad, sa polaganjem i izdavanjem
 Uverenja o položenom kursu:

Br.	Naziv kursa	Iznos sa PDV-om (dinara)
1.	Obuka za savetnika za hemikalije	60.000
2.	Ispit za obnavljanje uverenja o položenom ispitu za savetnika za hemikalije	12.000
3.	Osnove mikrobiološke bezbednosti hrane	60.000
4.	Primena propisa i službena kontrola u skladu sa zakonom o bezbednosti hrane	12.000
5.	Osnovi simulacije procesa prerade nafte	230.000
6.	Održive tehnologije	42.000
7.	Pregled propisa kojima se uređuje upravljanje hemikalijama i biocidnim proizvodima: izmene i dopune u 2016. i 2017. godini	12.500
8.	Pravilnim upravljanjem hemikalijama do bezbednijeg radnog okruženja	4.500
9.	Lekovito, aromatično i začinsko bilje - od sirovine do proizvoda	4.500
10.	Ekstrakcija: pogodni uslovi za izolovanje aktivnih principa	15.000
11.	Pregled propisa kojima se uređuje upravljanje hemikalijama	24.000
12.	Klasifikacija i obeležavanje hemikalija	24.000
13.	Pregled propisa kojima se uređuje upravljanje biocidnim proizvodima	12.000
14.	Upravljanje otpadom	60.000
15.	Dizajn, sistematizacija i analiza rezultata laboratorijskih i industrijskih testiranja -teorijska obuka	30.000
16.	Dizajn, sistematizacija i analiza rezultata laboratorijskih i industrijskih testiranja - praktična obuka	30.000
17.	Bezbednost na radu	15.000
18.	Praktična obuka za bakteriološki pregled voda za piće	60.000
19.	Primena referentnih sojeva u određivanju performansi podloga	72.000
20.	Biljni ekstrakti: osnovi proizvodnje i smernice za kvalitet	54.000
21.	Suvi ekstrakti: osnovi Spray drying proizvodnje i smernice za kvalitet	40.800

Kursevi koji se samo polažu na Tehnološkom fakultetu Novi Sad sa izdavanjem Uverenja o položenom kursu

Br.	Naziv kursa	Iznos sa PDV- om (dinari)
1.	HACCP sistem administrator	7.200
2.	ISO 9001 sistem menadžer	7.200
3.	ISO 17025 sistem menadžer	7.200
4.	ISO 22000 sistem menadžer	7.200
5.	Sertifikacija za Administratora za deklarisanje prehrambenih proizvoda	3.600
6.	Poznavanje propisa u prehrambenoj industriji	3.600
7.	Senzorska analiza hrane	7.200