

	Предмет	Испитни рок		
		Априлски	Мајски	Октобарски
	Време одржавања	12 ^h	12 ^h	12 ^h
1.	Општа и неорганска хемија	7	5	1
2.	Физика	7	26	7
3.	Функционална својства хране	13	18	5
4.	Познавање сировина	21	19	6
5.	Основи прехранбене технологије	27	11	5
6.	Математика	5	10	4
7.	Општа микробиологија	9	14	1
8.	Органска хемија	14	12	8
9.	Аналитичка хемија	15	20	7
10.	Информатика	6	11	5
11.	Енглески језик	5	10	4
12.	Биохемија	8	7	7
13.	Микробиологија хране	12	17	6
14.	Технологија жита и брашна	23	21	8
15.	Технолошке операције	19	24	4
16.	Технологија воде	2	13	7
17.	Мерења у индустрији прех. производа	8	26	8
18.	Технологија воћа и поврћа	12	17	8
19.	Технологија кондиторских производа	5	24	8
20.	Технологија сушења и хлађења	20	11	5
21.	Амбалажа	9	14	7
22.	Организација и економика производње	22	13	7
23.	Основи конзервисања	20	12	6
24.	Адитиви у прехранбеној индустрији	15	4	5
25.	Технологија јаких алкохолних пића	21	10	7
26.	Познавање и технологија млека	9	14	1
27.	Познавање и технологија меса	23	20	4
28.	Технологија готове хране	7	5	1
29.	Технологија пек., посласт. и тестенина	6	11	6
30.	Технологија пива	22	13	6
31.	Заштита животне средине	14	19	5
32.	Одржива пољопривреда	7	26	7
33.	Контрола квалитета прех. производа	19	24	4
34.	Маркетинг у прехранбеној индустрији	21	10	7
35.	Практична обука	21	19	6
36.	Технологија отпадних вода	8	7	4
37.	Технологија вина	7	26	4
38.	Технологија дувана	5	17	5
39.	Виноградарство	15	27	7
40.	Ратарство	13	11	6
41.	Повртарство	20	24	1
42.	Пчеларство	9	14	5