

		Испитни рок
Предмет		Јунски
Време одржавања		10 ^h
1.	Општа и неорганска хемија	24.6.
2.	Физика	16.6.
3.	Функционална својства хране	15.6.
4.	Познавање сировина	23.6.
5.	Основи прехранбене технологије	16.6.
6.	Математика	13.6.
7.	Општа микробиологија	23.6.
8.	Органска хемија	24.6.
9.	Аналитичка хемија	13.6.
10.	Информатика	13.6.
11.	Енглески језик	14.6.
12.	Биохемија	13.6.
13.	Микробиологија хране	14.6.
14.	Технологија жита и брашна	13.6.
15.	Технолошке операције	21.6.
16.	Технологија воде	17.6.
17.	Мерења у индустрији прех. производа	16.6.
18.	Технологија воћа и поврћа	21.6.
19.	Технологија кондиторских производа	23.6.
20.	Технологија сушења и хлађења	22.6.
21.	Амбалажа	17.6.
22.	Организација и економика производње	24.6.
23.	Основи конзервисања	16.6.
24.	Адитиви у прехранбеној индустрији	15.6.
25.	Технологија јаких алкохолних пића	17.6.
26.	Познавање и технологија млека	15.6.
27.	Познавање и технологија меса	14.6.
28.	Технологија готове хране	17.6.
29.	Технологија пек., посласт. и тестенина	16.6.
30.	Технологија пива	24.6.
31.	Заштита животне средине	23.6.
32.	Одржива пољопривреда	16.6.
33.	Контрола квалитета прех. производа	21.6.
34.	Маркетинг у прехранбеној индустрији	17.6.
35.	Практична обука	16.6.
36.	Технологија отпадних вода	20.6.
37.	Технологија вина	14.6.
38.	Технологија дувана	15.6.
39.	Виноградарство	17.6.
40.	Ратарство	22.6.
41.	Повртарство	22.6.
42.	Пчеларство	13.6.