

## ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА (ПРВА ГОДИНА) 2025/26.

		Испитни рок
	Предмет	Октобарски
	<b>Време одржавања</b>	<b>10<sup>h</sup></b>
1.	Хемија	29.9.
2.	Енглески језик	1.10.
3.	Информатика	29.9.
4.	Биохемија	30.9.
5.	Тржиште и маркетинг у агроиндустријском комплексу	29.9.
6.	Познавање сировина	1.10.
7.	Микробиологија	2.10.
8.	Заштита животне средине	3.10.
9.	Основи прехранбене технологије	1.10.

## ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА (ДРУГА ГОДИНА) 2025/26.

		Испитни рок
	Предмет	Октобарски
	<b>Време одржавања</b>	<b>10h</b>
1.	Технолошке операције	3.10.
2.	Технологија сушења и хлађења	30.9.
3.	Технологија готове хране	30.9.
4.	Технологија воћа и поврћа	2.10.
5.	Микробиологија хране	2.10.
6.	Амбалажа и паковања хране	1.10.
7.	Технологија угљенохидратне хране	30.9.
8.	Технологија ароматичног биља и пчелињих производа	1.10..
9.	Технологија кафе и сродних производа	1.10.
10.	Технологија меса	2.10.