

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

	Предмет	Испитни рок				
		Јануарски	Априлски	Јунски	Августовски	Септембарски
	<b>Време одржавања</b>	<b>10<sup>h</sup></b>	<b>12<sup>h</sup></b>	<b>10<sup>h</sup></b>	<b>10<sup>h</sup></b>	<b>10<sup>h</sup></b>
1.	Хемија	18.2.	20.4.	22.6.	26.8.	17.9.
2.	Енглески језик	20.2.	22.4.	29.6.	28.8.	14.9.
3.	Информатика	27.2.	24.4.	30.6.	27.8.	16.9.
4.	Биохемија	20.2.	23.4.	25.6.	01.9.	25.9.
5.	Тржиште и маркетинг у агроиндустријском комплексу	5.3.	29.4.	24.6.	27.8.	17.9.
6.	Познавање сировина	23.2.	27.4.	23.6.	3.9.	25.9.
7.	Микробиологија	25.2.	21.4.	22.6.	4.9.	17.9.
8.	Заштита животне средине	26.2.	22.4.	24.6.	25.8.	23.9.
9.	Основи прехранбене технологије	27.2.	23.4.	23.6.	27.8.	25.9.

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

	Предмет	Испитни рок				
		Јануарски	Априлски	Јунски	Августовски	Септембарски
	<b>Време одржавања</b>	<b>10<sup>h</sup></b>	<b>12<sup>h</sup></b>	<b>10<sup>h</sup></b>	<b>10<sup>h</sup></b>	<b>10<sup>h</sup></b>
1.	Технолошке операције	19.2.	23.4.	24.6.	4.9.	18.9.
2.	Технологија сушења и хлађења	20.2.	20.4.	29.6.	28.8.	16.9.
3.	Технологија готове хране	3.3.	16.4.	25.6.	26.8.	22.9.
4.	Технологија воћа и поврћа	5.3.	23.4.	1.7.	3.9.	24.9.
5.	Микробиологија хране	25.2.	17.4.	23.6.	28.8.	18.9.
6.	Амбалажа и паковања хране	23.2.	27.4.	22.6.	4.9.	25.9.
7.	Технологија угљенохидратне хране	25.2.	23.4.	1.7.	4.9.	17.9.
8.	Технологија ароматичног биља и пчелињих производа	26.2.	24.4.	30.6.	31.8.	16.9.
9.	Технологија кафе и сродних производа	27.2.	23.4.	23.6.	27.8.	25.9.
10.	Технологија меса	26.2.	21.4.	24.6.	28.8.	16.9.
11.	Стручна пракса	5.3.	27.4.	26.6.	26.8.	22.9.