

-ИСПИТНА ПИТАЊА-

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ- КОНОБАР 3. ГОДИНА

1. ПОДЕЛА АЛКОХОЛНИХ ПИЋА
2. ПРОЦЕС АЛК.ФЕРМЕНТАЦИЈЕ И УЗРОЦИ ВРЕЊА
3. РАЗВОЈНЕ ФАЗЕ КВАСЦА КОЈИ ОБАВЉА АЛК. ФЕРМАНТАЦИЈУ
4. ГРОЖЂЕ КАО СИРОВИНА ЗА ПРОИЗВОДЊУ ВИНА
5. ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ ВИНАПРОИЗВОДЊА И ОДЛИКЕ БЕЛИХ ВИНА
6. ПРОИЗВОДЊА И ОДЛИКЕ ЦРНИХ ВИНА
7. ПРОИЗВОДЊА И ОДЛИКЕ РУЖИЧАСТИХ ВИНА
8. АПЕРИТИВНА, СПЕЦИЈАЛНА И ДЕСЕРТНА ВИНА
9. ПЕНУШАВА ВИНА
- 10.КВАЛИТЕТ ВИНА
- 11.ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ
- 12.ВОЋНЕ РАКИЈЕ
- 13.АРОМАТИЗОВАНЕ РАКИЈЕ
- 14.ВЕШТАЧКЕ РАКИЈЕ
- 15.ЖЕСТОКА АЛКОХОЛНА ПИЋА
- 16.ЛИКЕРИ
- 17.СИРОВИНЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ПИВА
- 18.ФАЗЕ У ПРОИЗВОДЊИ ПИВА
- 19.ПРОИЗВОДЊА ЈЕЧМЕНОГ СЛАДА И ПИВСКЕ СЛАДОВИНЕ
- 20.КВАЛИТЕТ ПИВА
- 21.ФАКТОРИ КОЈИ УТИЧУ НА КВАЛИТЕТ ПИВА
- 22.ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА ПИВА
- 23.ТОЧЕЊЕ ПИВА
- 24.ВРСТЕ ВОЋА И ХЕМИЈСКИ САСТАВ
- 25.ХЕМИЈСКИ САСТАВ МЛЕКА И ПРОИЗВОДИ
- 26.ЈАЈА-ГРАЂА,ХЕМИЈСКИ САСТАВ И ПРОИЗВОДИ
- 27.МИКРООРГАНИЗМИ
- 28.НАЧИНИ КОНЗЕРВИСАЊА

-ИСПИТНА ПИТАЊА-

ПОЗНАВАЊЕ РОБЕ-ПОСЛАСТИЧАР 3.ГОДИНА

1. ХЕМИЈСКИ САСТАВ И КОНЗЕРВИСАЊЕ МЛЕКА
2. ПРОИЗВОДЊА КИСЕЛО-МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА
3. ПРОИЗВОДЊА ПАВЛАКЕ, МАСЛАЦА И СИРЕВА
4. ЈАЈА-ГРАЂА, САСТАВ И КЛАСИФИКАЦИЈА
5. ПРОИЗВОДЊА И СКЛАДИШТЕЊЕ ЖИВОТИЊСКИХ МАСТИ
6. БИЉНА УЉА И МАСТИ
7. МАРГАРИН-ПРОИЗВОДЊА, ВРСТЕ И СКЛАДИШТЕЊЕ
8. ПРОИЗВОДЊА БЕЛИХ ВИНА
9. ПРОИЗВОДЊА ЦРНИХ ВИНА
- 10.ПРОИЗВОДЊА РУЖИЧАСТИХ ВИНА
- 11.АЛКОХОЛНА ФЕРМЕНТАЦИЈА
- 12.СПЕЦИЈАЛНА ВИНА
- 13.ПИВО-ПРОИЗВОДЊА, ОДЛИКЕ, СКЛАДИШТЕЊЕ
- 14.ПРИРОДНЕ РАКИЈЕ
- 15.ЛИКЕРИ
- 16.БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА
- 17.ВОЋЕ-ХЕМИЈСКИ САСТАВ,БРАЊЕ,СКЛАДИШТЕЊЕ
- 18.ЈАБУЧАСТО ВОЋЕ
19. КОШТИЧАВО ВОЋЕ
20. ЈАГОДАСТО ВОЋЕ
21. ЈУЖНО ВОЋЕ
22. КОНЗЕРВИСАЊЕ ВОЋА
23. БРАШНО
24. МИКРООРГАНИЗМИ
25. МЕТОДЕ КОНЗЕРВИСАЊА