

VETERINARSKI FAKULTET  
SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

Heinzelova 55

Tel. 01/ 2390-123

Odjel za Veterinarsko javno zdravstvo i sigurnost hrane

Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane

e-mail: nzdolec@vef.hr

Ur.br.: 251-61/17/17/75

Zagreb, 30. kolovoz 2018.

### IZVEDBENI PLAN

Higijena i tehnologija hrane

ak. god. 2018./19.

Voditelj predmeta: izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec

Nastavnici na predmetu: prof. dr. sc. Bela Njari, prof. dr. sc. Željka Cvrtila, prof. dr. sc. Vesna Dobranić, izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec

Datum početka nastave: 01.10.2018.

Datum završetka nastave: 07.12.2018.

Termini održavanja PREDAVANJA u akademskoj godini 2018./2019.

Predavanja				
Datum	Tematska jedinica	Nastavnik	Mjesto i vrijeme održavanja	Literatura / priprema
01.10.2018.	Upravljanje hranom i sigurnost hrane	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 8-9,30 sati	<b>Kozačinski, L., B. Njari, B. Mioković, Ž. Cvrtila Fleck, V. Dobranić, N. Bilandžić, A. Svetina, M. Mitak, S. Šeparović, V. Vrdoljak Miheljić, N. Barišić, N. Zdolec</b> (2012): Veterinarsko javno zdravstvo. U: Veterinarski priručnik VI izdanje. Herak-Perković, V., Ž. Grabarević, J. Kos (ur.), Medicinska naklada, Zagreb, 493-638. <b>Materijali s predavanja</b>
02.10.2018.	Bakterijska otrovanja hranom	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 16-17,30 sati	<b>Kozačinski, L., B. Njari, B. Mioković, Ž. Cvrtila Fleck, V. Dobranić, N. Bilandžić, A. Svetina, M. Mitak, S. Šeparović, V. Vrdoljak Miheljić, N. Barišić, N. Zdolec</b> (2012): Veterinarsko javno zdravstvo. U: Veterinarski priručnik VI izdanje. Herak-Perković, V., Ž. Grabarević, J. Kos (ur.), Medicinska naklada, Zagreb, 493-638. <b>Collins, D.S., R.J. Huey</b> (2015): Gracey's Meat Hygiene, 11th edition. Wiley Blackwell. <b>Hadžiosmanović, M., B. Mioković, B. Njari, L. Kozačinski, Ž. Cvrtila</b> (2002): Aktualna problematika veterinarsko-sanitarnog nadzora namirnica animalnog podrijetla. Tečaj za doktore veterinarske medicine, veterinarske inspektore, poslove veterinarsko-sanitarnog nadzora u proizvodnji i prometu namirnica. Veterinarski fakultet, Zagreb. <b>Materijali s predavanja</b>

03.10.2018.	Značenje i zadaci veterinarskog nadzora I	Prof.dr.sc. Bela Njari	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 7,30-9 sati	<b>Kozačinski, L., B. Njari, B. Mioković, Ž. Cvrtila Fleck, V. Dobranić, N. Bilandžić, A. Svetina, M. Mitak, S. Šeparović, V. Vrdoljak Miheljić, N. Barišić, N. Zdolec</b> (2012): Veterinarsko javno zdravstvo. U: Veterinarski priručnik VI izdanje. Herak-Perković, V., Ž. Grabarević, J. Kos (ur.), Medicinska naklada, Zagreb, 493-638. <b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012. <b>Materijali s predavanja</b>
04.10.2018.	Značenje i zadaci veterinarskog nadzora II	Prof.dr.sc. Bela Njari	Predavaonica Zavoda za veterinarsku patologiju 7,30-9 sati	<b>Kozačinski, L., B. Njari, B. Mioković, Ž. Cvrtila Fleck, V. Dobranić, N. Bilandžić, A. Svetina, M. Mitak, S. Šeparović, V. Vrdoljak Miheljić, N. Barišić, N. Zdolec</b> (2012): Veterinarsko javno zdravstvo. U: Veterinarski priručnik VI izdanje. Herak-Perković, V., Ž. Grabarević, J. Kos (ur.), Medicinska naklada, Zagreb, 493-638. <b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012. <b>Materijali s predavanja</b>
05.10.2018.	Ocjena ispravnosti mesa za prehranu ljudi I	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 7,30-9 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012. <b>Materijali s predavanja</b>
15.10.2018.	Ocjena ispravnosti mesa za prehranu ljudi II	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec	Predavaonica Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju 16-17,30 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012. <b>Materijali s predavanja</b>
17.10.2018.	Kakvoća mesa	Prof.dr.sc. Željka Cvrtila	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 7,30-9 sati	<b>Živković, J.</b> (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>
18.10.2018.	Nedostaci mesa	Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 7,30-9 sati	<b>Živković, J.</b> (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>

19.10.2018.	Kakvoća mesa; Konzerviranje mesa	Prof.dr.sc. Željka Cvrtila	Predavaonica Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju 7,30-9 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>
22.10.2018.	Ocjena tržišne kakvoće mesa	Izv. prof.dr.sc. Nevijo Zdolec	Predavaonica Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju 7,30-9 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. Priručnik za ocjenu kakvoće govedih trupova. Skripta za klasifikatore. Hrvatski stočarski centar Zagreb, 2004. Priručnik za ocjenu kakvoće svinjskih trupova. Skripta za klasifikatore. Hrvatski stočarski centar Zagreb, 2006 <b>Materijali s predavanja</b>
30.10.2018.	Higijensko- tehnološki procesi proizvodnje mesnih proizvoda I	Prof.dr.sc. Bela Njari	Predavaonica Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju 16-17,30 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>
06.11.2018.	Higijensko- tehnološki procesi proizvodnje mesnih proizvoda II	Izv.prof.dr.sc. Nevijo Zdolec	Predavaonica Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju 15,30-17,00 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>
26.11.2018.	Higijensko- tehnološki procesi proizvodnje mesnih proizvoda III	Prof.dr.sc. Željka Cvrtila	Predavaonica Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju 14-15,30 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>
28.11.2018.	Higijensko- tehnološki procesi proizvodnje mesnih proizvoda IV	Prof.dr.sc. Željka Cvrtila	Velika predavaonica 14,30-16 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>
30.11.2018.	Proizvodi od mesa divljači i mesa peradi	Prof.dr.sc. Bela Njari	Predavaonica Zavoda za mikrobiologiju i zar. bolesti 14-15,30 sati	Živković, J. (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144. <b>Materijali s predavanja</b>

Termini održavanja VJEŽBI u akademskoj godini 2017./2018.

Vježbe						
Datum	Tematska jedinica	Voditelj	Oblik vježbi (čl. 34 Pravilnika o integriranom studiju)	Skupina	Mjesto i vrijeme održavanja	Literatura / priprema
09.10.18	Prijevoz životinja za klanje; Dobrobit životinja za klaoničku obradu; Higijensko-tehnološki uvjeti izgradnje klaonica; Klanje i klaonička obrada životinja	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Bela Njari; Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
09.10.18	VJEŽBA 1- Uzorkovanje hrane; Senzorička pretraga	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-14,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
09.10.18	VJEŽBA 1- Uzorkovanje hrane; Senzorička pretraga	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 14,00-16,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
10.10.18	Prijevoz životinja za klanje; Dobrobit životinja za klaoničku obradu; Higijensko-tehnološki uvjeti izgradnje klaonica; Klanje i klaonička obrada životinja	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Bela Njari; Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>

10.10.18	VJEŽBA 1- Uzorkovanje hrane; Senzorička pretraga	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-14,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
11.10.18	Prijevoz životinja za klanje; Dobrobit životinja za klaoničku obradu; Higijensko-tehnološki uvjeti izgradnje klaonica; Klanje i klaonička obrada životinja	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Bela Njari; Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
11.10.18	VJEŽBA 1- Uzorkovanje hrane; Senzorička pretraga	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-14,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
12.10.18	Prijevoz životinja za klanje; Dobrobit životinja za klaoničku obradu; Higijensko-tehnološki uvjeti izgradnje klaonica; Klanje i klaonička obrada životinja	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Bela Njari; Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
12.10.18	VJEŽBA 1- Uzorkovanje hrane; Senzorička pretraga	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-14,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

15.10.18.	Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) I; Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) II; Sakupljanje i prerada sporednih i otpadnih animalnih proizvoda	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec; Prof. dr. sc. Bela Njari; Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	6,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
15.10.18	VJEŽBA 2- Stupanj iskrvarenja i vodnjikavost mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
16.10.18	Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) I; Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) II; Sakupljanje i prerada sporednih i otpadnih animalnih proizvoda	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec; Prof. dr. sc. Bela Njari; Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	5,7	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
16.10.18	VJEŽBA 2- Stupanj iskrvarenja i vodnjikavost mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
17.10.18	Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) I; Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) II; Sakupljanje i prerada sporednih i otpadnih animalnih proizvoda	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec; Prof. dr. sc. Bela Njari; Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>

17.10.18	VJEŽBA 2- Stupanj iskrvarenja i vodnjikavost mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	5,7	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 13,00-16,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
18.10.18	Prijevoz životinja za klanje; Dobrobit životinja za klaoničku obradu; Higijensko-tehnološki uvjeti izgradnje klaonica; Klanje i klaonička obrada životinja	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Bela Njari; Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec, Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
18.10.18	VJEŽBA 2- Stupanj iskrvarenja i vodnjikavost mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
19.10.18	Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) I; Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) II; Sakupljanje i prerada sporednih i otpadnih animalnih proizvoda	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec; Prof. dr. sc. Bela Njari; Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
19.10.18	VJEŽBA 2- Stupanj iskrvarenja i vodnjikavost mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	6,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015



22.10.18	VJEŽBA 3- Pomoćni postupci ocjene svježine mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
22.10.18	VJEŽBA 3- Pomoćni postupci ocjene svježine mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
23.10.18	VJEŽBA 3- Pomoćni postupci ocjene svježine mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	7,9	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
23.10.18	VJEŽBA 3- Pomoćni postupci ocjene svježine mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

24.10.18	Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) I; Pregled mesa ( <i>post mortem</i> inspekcija) II; Sakupljanje i prerada sporednih i otpadnih animalnih proizvoda	Izv. prof. dr.sc. Nevijo Zdolec; Prof. dr. sc. Bela Njari; Prof. dr. sc. Vesna Dobranić; Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
24.10.18	VJEŽBA 3- Pomoćni postupci ocjene svježine mesa	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof.dr.sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	8,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
29.10.18	VJEŽBA 4- Mikrobiologija hrane; Mikrobiološka pretraga sirovog mesa, mesnih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
29.10.18	VJEŽBA 4- Mikrobiologija hrane; Mikrobiološka pretraga sirovog mesa, mesnih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

30.10.18	VJEŽBA 4- Mikrobiologija hrane; Mikrobiološka pretraga sirovog mesa, mesnih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
31.10.18	VJEŽBA 4- Mikrobiologija hrane; Mikrobiološka pretraga sirovog mesa, mesnih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
31.10.18	VJEŽBA 4- Mikrobiologija hrane; Mikrobiološka pretraga sirovog mesa, mesnih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
05.11.18	VJEŽBA 5- Mikrobiološka čistoća površina. Očitavanje i interpretacija rezultata	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

05.11.18	VJEŽBA 5- Mikrobiološka čistoća površina. Očitavanje i interpretacija rezultata	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
06.11.18	VJEŽBA 5- Mikrobiološka čistoća površina. Očitavanje i interpretacija rezultata	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
07.11.18	VJEŽBA 5- Mikrobiološka čistoća površina. Očitavanje i interpretacija rezultata	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
08.11.18	VJEŽBA 5- Mikrobiološka čistoća površina. Očitavanje i interpretacija rezultata	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
12.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	9,10	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>

12.11.18	VJEŽBA 6- Određivanje ostataka antibiotika u mesu. Očitavanje i interpretacija rezultata	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
13.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	5,6	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
13.11.18	VJEŽBA 6- Određivanje ostataka antibiotika u mesu. Očitavanje i interpretacija rezultata	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
14.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	7,8	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
14.11.18	VJEŽBA 6- Određivanje ostataka antibiotika u mesu. Očitavanje i interpretacija rezultata	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

15.11.18	Klaoničke vježbe – Pregled prije klanja; Pregled mesa i organa	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	1,2	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
15.11.18	VJEŽBA 6- Određivanje ostataka antibiotika u mesu. Očitavanje i interpretacija rezultata	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
16.11.18	Klaoničke vježbe – Pregled prije klanja; Pregled mesa i organa	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	3,4	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
16.11.18	VJEŽBA 6- Određivanje ostataka antibiotika u mesu. Očitavanje i interpretacija rezultata	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
19.11.18	<i>Ante mortem</i> i <i>post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	7,8	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

19.11.18	VJEŽBA 7- Određivanje kakvoće svinjske masti	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof. dr. sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 09,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
20.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	3,4	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
20.11.18	VJEŽBA 7- Određivanje kakvoće svinjske masti	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof. dr. sc. Bela Njari	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
21.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	1,2	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
21.11.18	VJEŽBA 7- Određivanje kakvoće svinjske masti	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof. dr. sc. Bela Njari;	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

22.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	9,10	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
22.11.18	VJEŽBA 7- Određivanje kakvoće svinjske masti	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof. dr. sc. Bela Njari;	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
23.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	5,6	PIK VRBOVEC 8-15 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
23.11.18	VJEŽBA 7- Određivanje kakvoće svinjske masti	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Prof. dr. sc. Bela Njari;	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
26.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	9,10	PIPO ČAKOVEC 7-14 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>



26.11.18	VJEŽBA 8- Konzerviranje i začini. Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (usitnjeno i oblikovano usitnjeno meso, kobasice za pečenje)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
26.11.18	VJEŽBA 8- Konzerviranje i začini. Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (usitnjeno i oblikovano usitnjeno meso, kobasice za pečenje)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
27.11.18	<i>Ante mortem</i> i <i>post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	5,6	PIPO ČAKOVEC 7-14 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec (2012):</b> Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
27.11.18	VJEŽBA 8- Konzerviranje i začini. Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (usitnjeno i oblikovano usitnjeno meso, kobasice za pečenje)	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 8,00-11,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
27.11.18	VJEŽBA 8- Konzerviranje i začini. Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (usitnjeno i oblikovano usitnjeno meso, kobasice za pečenje)	Prof. dr. sc. Vesna Dobranić Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 11,00-14,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

28.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	7,8	PIPO ČAKOVEC 7-14 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
28.11.18	VJEŽBA 8- Konzerviranje i začini. Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (usitnjeno i oblikovano usitnjeno meso, kobasice za pečenje)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
29.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Bela Njari	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	1,2	PIPO ČAKOVEC 7-14 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
30.11.18	<i>Ante mortem i post mortem</i> inspekcija u klaoničkom objektu	Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec Prof. dr. sc. Vesna Dobranić	posebne kliničke vježbe (inspektorski pregled, kontrola i nadzor u klaoničkom objektu)	3,4	PIPO ČAKOVEC 7-14 sati	<b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske, Zagreb, 2012  <b>Materijali s predavanja</b>
03.12.18	VJEŽBA 9- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (toplinski obrađene kobasice; trajne kobasice)	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

03.12.18	VJEŽBA 9- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (toplinski obrađene kobasice; trajne kobasice)	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 13,00-16,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
04.12.18	VJEŽBA 9- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (toplinski obrađene kobasice; trajne kobasice)	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
04.12.18	VJEŽBA 9- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (toplinski obrađene kobasice; trajne kobasice)	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
05.12.18	VJEŽBA 9- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (toplinski obrađene kobasice; trajne kobasice)	Prof. dr. sc. Željka Cvrtila Izv. prof. dr. sc. Nevijo Zdolec	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

05.12.18	VJEŽBA 10- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (suhomesnati, slanina, konzerve)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	5,6	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
06.12.18	VJEŽBA 10- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (suhomesnati, slanina, konzerve)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	7,8	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
06.12.18	VJEŽBA 10- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (suhomesnati, slanina, konzerve)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	1,2	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
07.12.18	VJEŽBA 10- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (suhomesnati, slanina, konzerve)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	9,10	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 9,00-12,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015

07.12.18	VJEŽBA 10- Senzorička pretraga i analitika mesnih proizvoda (suhomesnati, slanina, konzerve)	Prof. dr. sc. Bela Njari Prof. dr. sc. Željka Cvrtila	laboratorijske vježbe	3,4	Vježbaonica Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane 12,00-15,00 sati	<b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković (2015):</b> Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015
----------	--	--	-----------------------	-----	---	--

**KONTINUIRANA PROVJERA ZNANJA**

Prisutnost na predavanjima	Nastava se obavlja tijekom 60 sati predavanja. Kako bi ostvario minimalna 3 boda, student treba prisustvovati na 30 sati predavanja. Prisutnost na jednom satu predavanja boduje se s 0,1 bodom (maksimalno se može prikupiti 6 bodova, odnosno 60 sati x 0,1 bod).
Prisutnost na vježbama	Nastava se obavlja kroz 105 sati vježbi. Prisutnost na jednom satu vježbi boduje se s 0,114 boda. Da bi ostvario minimalni broj bodova (8), student treba biti prisutan na 72 sati vježbi (od čega 54 sata terenskih vježbi (uključivo priprema za terene) i 51 sat laboratorijskih vježbi). Maksimalni broj bodova koji se može prikupiti tijekom 105 sati vježbi je 12 (105 x 0,114).
Aktivnost na seminarima / vježbama	Aktivnost na vježbama iznosi najviše 10 bodova. Student mora ostvariti najmanje 5 bodova. Aktivnost na vježbama ostvaruje se prema sljedećem: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pripremljenost za svaki zadatak prema metodskim jedinicama- najviše 4 boda</li> <li>2. Obavljen zadatak na vježbama u klaoničkom objektu- najviše 2 boda</li> <li>3. Obavljen zadatak nakon nastave u pogonima SPH- najviše 2 boda</li> <li>4. Pozitivni usmeni odgovori tijekom vježbi- najviše 2 boda</li> </ol> Iz pojedinih aktivnosti nije moguće postići više od najvećeg određenog broja bodova. Najmanji broj bodova moguće je postići kombiniranjem različitih/navedenih aktivnosti.
Završni ispit	Završni ispit obuhvaća sve rezultate praćenja aktivnosti tijekom nastave. Ispit je usmeni. Na usmenom ispitu student odgovara na postavljena 10 pitanja pri čemu se svaki točan odgovor boduje s 4 boda. Maksimalni broj bodova usmenog ispita je 40. Minimalni broj bodova je 24, a da bi ih student ostvario mora točno odgovoriti na najmanje 6 pitanja (24 bodova).
Uvjeti za dobivanje potpisa	<b>Sukladno članku 45, stavak 3 i 4 Pravilnika o integriranom preddiplomskom i diplomskom studiju</b> student može opravdano izostati s nastave pojedinog predmeta do 50 posto fonda sati predavanja, 30 posto fonda sati seminara i 30 posto fonda sati vježbi odnosno stručno-kliničkog rada. Svaka ustrojvena jedinica za svoje matične predmete određuje način kontrole pohađanja nastave, pri čemu se na početku semestra mora u apsolutnim brojevima utvrditi maksimum opravdanih izostanaka i način nadoknade.

NAČIN PROVJERE ZNANJA

Kolokvij	<p>Tijekom nastave kontinuirane provjere znanja provesti će se u 2 kolokvija. Student mora pristupiti prvom organiziranom terminu kolokvija. U slučaju opravdanog izostanka s prvog termina kolokvija (liječnička ispričnica) student može pristupiti popravnim kolokvijima.</p> <p>Prvi kolokvij (kraj IX semestra) obuhvaća nastavne jedinice koje se odnose na veterinarski nadzor, kontrolu i pregled u proizvodnji mesa (4 pitanja) i nastavne jedinice koje se odnose na laboratorijske vježbe (4 pitanja). Svaki točan odgovor nosi 2 boda. Najveći broj bodova koje student može prikupiti je 16. Student mora odgovoriti točno na najmanje 5 pitanja i time je definiran najmanji broj bodova koje student mora prikupiti (10 bodova). Ukoliko odgovori na manje od 5 pitanja, mora ponovno pristupiti kolokviju.</p> <p>Drugi kolokvij (kraj X semestra) obuhvaća nastavne jedinice koje se odnose na veterinarski nadzor, kontrolu i pregled te tehnološke procese u proizvodnji mlijeka, riba, jaja, meda i druge hrane animalnog podrijetla (4 pitanja) i nastavne jedinice koje se odnose na laboratorijske vježbe (4 pitanja). Svaki točan odgovor nosi 2 boda. Najveći broj bodova koje student može prikupiti je 16. Student mora odgovoriti točno na najmanje 5 pitanja i time je definiran najmanji broj bodova koje student mora prikupiti (10 bodova). Ukoliko odgovori na manje od 5 pitanja, mora ponovno pristupiti kolokviju.</p> <p><b>Prvi kolokvij održati će se 6.11.2018. u 15 sati u predavaonici Zavoda za fiziologiju i radiobiologiju. Prvi popravni kolokvij održati će se 28.11.2018. u 14 sati u Velikoj predavaonici.</b></p>
Ispitni rokovi (datumi)	7.11.2018., 10.12.2018., 10.1.2019., 1.2.2019., 15.2.2019.
Oblik završnog ispita	USMENI

LITERATURA

Obavezna literatura	<p><b>Kozačinski, L., B. Njari, B. Mioković, Ž. Cvrtila Fleck, V. Dobranić, N. Bilandžić, A. Svetina, M. Mitak, S. Šeparović, V. Vrdoljak Miheljić, N. Barišić, N. Zdolec</b> (2012): Veterinarsko javno zdravstvo. U: Veterinarski priručnik VI izdanje. Herak-Perković, V., Ž. Grabarević, J. Kos (ur.), Medicinska naklada, Zagreb, 493-638.</p> <p><b>Kozačinski, L., V. Dobranić, I. Filipović, N. Zdolec, B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković</b> (2015): Laboratorijske vježbe iz higijene i tehnologije hrane. Priručnik. Ivana Filipović, Vesna Dobranić (ur.). Udžbenici Sveučilišta u Zagrebu. Veterinarski fakultet. Zagreb, 2015</p> <p><b>Milanović, A.</b> (2006): Mlijeko i proizvodi od mlijeka. „Štamparija Fojnica“ Fojnica.</p> <p><b>Miletić, S.</b> (1994): Mlijeko i mliječni proizvodi. HMD, Zagreb.</p> <p><b>Njari, B., N. Zdolec</b> (2012): Klaonička obrada i veterinarski pregled. Grafički zavod Hrvatske. Zagreb, 2012.</p> <p><b>Šoša, B.</b> (1989): Higijena i tehnologija prerade morske ribe. "Školska knjiga", Zagreb.</p> <p><b>Tratnik, Lj.</b> (1998): Mlijeko – tehnologija, biokemija i mikrobiologija</p> <p><b>Živković, J.</b> (1986): Higijena i tehnologija mesa II dio: Kakvoća i prerada "Tipografija", Đakovo. Odabrane stranice: 1-22, 41-79, 88-89, 118-130, 135-144.</p> <p><b>Materijali s predavanja</b></p>
Dopunska literatura	<p><b>Collins, D.S., R.J. Huey</b> (2015): Gracey's Meat Hygiene, 11th edition. Wiley Blackwell.</p> <p><b>Gracey, J., D.S. Collins, R. Huey</b> (1999): Meat hygiene. 10th edition. Harcourt Brace and Company, 1999.</p> <p><b>Hadžiosmanović, M., B. Mioković, B. Njari, L. Kozačinski, Ž. Cvrtila</b> (2002): Aktualna problematika veterinarsko-sanitarnog nadzora namirnica animalnog podrijetla. Tečaj za doktore veterinarske medicine, veterinarske inspektore, poslove veterinarsko-sanitarnog nadzora u proizvodnji i prometu namirnica. Veterinarski fakultet, Zagreb.</p> <p><b>Hadžiosmanović, M., L. Kozačinski, M. Salajster, Ž. Cvrtila</b> (2003): Veterinarsko - sanitarni pregled mesa nojeva. Urednici: Hadžiosmanović, M. i Salajster, M. Zagreb, Zadržna štampa, Zagreb.</p> <p><b>Havranek, J., V. Rupić</b> (2003): Od farme do mljekare. Hrvatska mljekarska udruga. Zagreb, 2003.</p> <p><b>Herceg, Z., A. Režek Jambrak, S. Rimac Brnčić, G. Krešić</b> (2009): Procesi konzerviranja hrane. Novi postupci. Golden Marketing – Tehnička knjiga. Zagreb, 2009.</p> <p><b>Kovačević, D.</b> (2001): Kemija i tehnologija mesa i ribe. Sveučilište J. J. Strossmayera. Prehrambeno biotehnološki fakultet. Grafika, Osijek. Osijek, 2001.</p> <p><b>Ninios, N., J. Lunden, H. Korkeala, M. Fredriksson-Ahoma</b> (2014): Meat inspection and control in the slaughterhouse. Wiley Blackwell.</p> <p><b>Ray, B., A. Bhunia</b> (2014): Fundamental Food Microbiology. 5th edition. CRC Taylor &amp; Francis, SAD.</p> <p><b>Zdolec, N.</b> (2016): Fermented Meat Products: Health Aspects. CRC Taylor &amp; Francis, SAD.</p> <p><b>Živković, J., M. Hadžiosmanović, V. Oberiter</b> (1995): Mlijeko - medicinski i prehrambeni problemi. HAMZ. Zagreb.</p> <p>Priručnik za ocjenu kakvoće govedih trupova. Skripta za klasifikatore. Hrvatski stočarski centar Zagreb, 2004.</p> <p>Priručnik za ocjenu kakvoće svinjskih trupova. Skripta za klasifikatore. Hrvatski stočarski centar Zagreb, 2006.</p> <p>Pravilnik o razvrstavanju i označivanju svinjskih trupova NN RH 45/2014.</p> <p>Pravilnik o razvrstavanju i označivanju goveda starih manje od 12 mjeseci NN 45/2014</p> <p>Pravilnik o razvrstavanju i označivanju ovčjih trupova NN RH 45/2014</p>



**CILJEVI I ISHODI UČENJA**

Cilj predmeta	Pored općeg cilja i zadataka, u edukaciji doktora veterinarske medicine posebni je cilj u okvirima ovog predmeta osposobiti studente za samostalno obavljanje stručnih poslova, primjenu znanstveno provjerenih norma higijene i tehnologije u okvirima veterinarskog nadzora, kontrole i pregleda te ocjene higijenske ispravnosti i kakvoće hrane. Dakako, to je moguće samo edukacijom u području primjene procesnih metoda (tehnologije) u proizvodnji higijenski ispravnih i kvalitetnih proizvoda (higijena), sve u kontekstu unapređivanja veterinarskog javnog zdravstva, napose sigurnosti hrane.
Ishodi učenja	Nakon uspješnog svladavanja kolegija student će biti sposoban: <ul style="list-style-type: none"><li>- objasniti ustroj, svrhu i načine veterinarskih pregleda, kontrole i nadzora u proizvodnji, preradi, pohrani i prometu hrane životinjskog podrijetla</li><li>- identificirati opasnosti i rizike u proizvodnji i prometu hrane životinjskog podrijetla</li><li>- interpretirati rezultate ocjene kakvoće i zdravstvene ispravnosti hrane</li><li>- razlikovati vrste hrane prema proizvodnom procesu</li><li>- definirati čimbenike prihvatljivosti hrane za prehranu ljudi</li><li>- poznavati legislativu za potrebe sudjelovanja pri izradi i analizi izvješća u području higijene i tehnologije hrane životinjskog podrijetla</li><li>- ocijeniti postupke higijene proizvodnje u objektu i pokazatelje kontrole procesa</li></ul>

ZAKLJUČIVANJE OCJENE

<i>Bodovi</i>	<i>Ocjena</i>
do 59	1 (F)
60-68	2 (E)
69-76	2 (D)
77-84	3 (C)
85-92	4 (B)
93-100	5 (A)

Voditelj predmeta:

\_\_\_\_\_

Predstojnik zavoda / klinike:

\_\_\_\_\_

Napomena: Voditelj predmeta dužan je dostaviti Izvedbeni plan svim nastavnicima i suradnicima na predmetu.

Kolegij:

**SUSTAV OCJENJIVANJA STUDENATA PREMA PREDMETIMA SADRŽANIMA OD  
PREDAVANJA, SEMINARA I VJEŽBI**

Vrste aktivnosti	Najmanji broj bodova	Najveći broj bodova
Prisutnost na predavanjima	3	6
Prisutnost na seminarima	4	6
Prisutnost na vježbama	4	6
Aktivnost na seminarima / vježbama	5	10
Kontinuirane provjere znanja	20	32
Završni ispit	24	40
UKUPNO	60	100

**SUSTAV OCJENJIVANJA STUDENATA PREMA PREDMETIMA SADRŽANIMA OD  
PREDAVANJA I VJEŽBI**

Vrste aktivnosti	Najmanji broj bodova	Najveći broj bodova
Prisutnost na predavanjima	3	6
Prisutnost na vježbama	8	12
Aktivnost na vježbama	5	10
Kontinuirane provjere znanja	20	32
Završni ispit	24	40
UKUPNO	60	100

**SUSTAV OCJENJIVANJA STUDENATA PREMA PREDMETIMA SADRŽANIMA OD SEMINARA I  
VJEŽBI**

Vrste aktivnosti	Najmanji broj bodova	Najveći broj bodova
Prisutnost na seminarima / vježbama	11	18
Aktivnost na seminarima / vježbama	5	10
Kontinuirane provjere znanja	20	32
Završni ispit	24	40
UKUPNO	60	100