

Faculty of Medicine in Rijeka

**Curriculum  
2025/2026**

For course

**Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog  
podrijetla**

Study program: **Sanitarno inženjerstvo (R)**  
University graduate study

Department: **Department of Food Technology and Quality Control**

Course coordinator: **prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh.**

Year of study: **1**

ECTS: **4.5**

Incentive ECTS: **0 (0.00%)**

Foreign language: **No**

## Course information:

Kolegij TEHNOLOGIJA I KONTROLA KAKVOĆE HRANE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA je obvezni predmet na 1. godini *Sveučilišnog diplomskog studija sanitarnog inženjerstva* koji se održava u 2. semestru, a sastoji se od 15 sati predavanja, 15 sati seminara i 30 sati vježbi. Radno opterećenje za prosječnog studenta procijenjeno je na oko 75 sati samostalnog rada i 60 sati organizirane nastave, što je ukupno ekvivalent od 4,5 ECTS.

**Cilj kolegija** je osposobiti studenta za stručnu komunikaciju i suradnju s ostalim strukama uključenim u poslovanje s hranom životinjskog podrijetla, radi uspješnog obavljanja aktivnosti iz domene prevencije i nadzora neželjenih utjecaja poslovanja s hranom na okoliš i na zdravlje ljudi, ili aktivnosti iz domene održavanja i nadziranja higijene i sanitacije u poslovanju s hranom.

**Sadržaj kolegija:** Studenti se kroz kolegij upoznaju s karakteristikama sirovina, principima i tehnikama prerade, konzerviranja ili distribucije različite hrane životinjskog podrijetla, zahtjevima kvalitete te opasnostima specifičnim za pojedinu vrstu hrane životinjskog podrijetla.

## List of assigned reading:

1. *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog podrijetla - priručnik za vježbe*, O. Koprivnjak, V. Majetić Germek, 2024.
2. PowerPoint nastavni materijal s predavanja, O. Koprivnjak
3. Zakoni, pravilnici i vodiči iz područja kvalitete i sigurnosti hrane

## List of optional reading:

1. Koprivnjak, Olivera: Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane (e-udžbenik), Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka, 2014. [https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta\\_sigurnost\\_i\\_konzerviranje\\_hrane.pdf](https://bib.irb.hr/datoteka/746006.kvaliteta_sigurnost_i_konzerviranje_hrane.pdf)
2. Krešić, Greta: Hrana i prehrana (udžbenik), Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Rijeka, 2023. <https://fthm.uniri.hr/.../Hrana-i-prehrana-Greta-Kresic.pdf>

## Curriculum:

### Practicals list (with titles and explanation):

#### V1 Senzorsko ocjenjivanje meda

Opisati način provedbe senzorske analize meda; objasniti način obrade podataka te kriterije kvalitete definirane senzorskom analizom meda; navesti glavna senzorska svojstva najčešćih vrsti meda na hrvatskom tržištu.

#### V2 - V6 Laboratorijske vježbe

Samostalno provesti analitički postupak, kritički interpretirati rezultate provedenog analitičkog postupka.

#### V7 Pregled sadržaja deklaracije proizvoda

Primijeniti pojedine odredbe iz propisa koji se odnose na označavanje određene skupine hrane životinjskog podrijetla.

#### V8 Pogonska vježba - mliječna industrija

Navesti slijed operacija koje se odvijaju u pogonu; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja u pogonu; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u procesu; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati tehnike čišćenja i sanitacije u pogonu; opisati otpad koji nastaje u procesu i kako se s njime postupa.

#### V9 Pogonska vježba - mesna industrija

Navesti slijed operacija koje se odvijaju u pogonu; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja u pogonu; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u procesu; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati tehnike čišćenja i sanitacije u pogonu; opisati otpad koji nastaje u procesu i kako se s njime postupa.

#### V10 Pogonska vježba - industrija prerade ribe

Navesti slijed operacija koje se odvijaju u pogonu; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja u pogonu; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u procesu; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati tehnike čišćenja i sanitacije u pogonu; opisati otpad koji nastaje u procesu i kako se s njime postupa.

### Lectures list (with titles and explanation):

#### P1 Uvodno predavanje

Prikaz načina provedbe kolegija, upoznavanje studenata s obavezama, prikaz povezanosti s drugim kolegijima na studiju sanitarnog inženjerstva.

#### P2 Jaja i proizvoda od jaja

Opisati specifičnosti nutritivnog sastava jaja; definirati građu i karakteristike svježih jaja; opisati metode provjere svježine jaja; obrazložiti kriterije za klasifikaciju jaja prema namjeni i kakvoći; navesti vrste proizvoda od jaja i industrijskih jaja; definirati opasnosti specifične za jaja i proizvode od jaja te s njima povezane preventivne mjere.

#### P3 Med

Opisati fizikalno-kemijske osobine meda; objasniti uzroke i posljedice kristalizacije i higroskopnosti meda; obrazložiti značenje pojedinih standardnih analitičkih pokazatelja za med; opisati pojedine tržišne oblike meda; definirati karakteristične opasnosti za med i s njima povezane preventivne mjere.

#### P4 Meso

Objasniti utjecaj faktora prije, za vrijeme i nakon klanja na kvalitetu mesa; opisati slijed i karakteristike pojedinih operacija klanja životinja; obrazložiti biokemijske osnove procesa zrenja mesa te uzroke poželjnih i nepoželjnih promjena; opisati osnovni sastav i građu mišićnog, vezivnog i masnog tkiva; objasniti kako se osigurava sljedivost od farme do rasječenog mesa.

#### P5 Mesni proizvodi

Opisati osnovne tehnike i uređaje u preradi mesa u mesne proizvode; opisati glavna obilježja i objasniti principe konzerviranja pojedinih skupina mesnih proizvoda; obrazložiti ulogu pojedinih dodataka i aditiva; objasniti značenje obveznih navoda za meso i mesne proizvode; definirati karakteristične opasnosti za meso i mesne proizvode te s njima povezane preventivne mjere.

#### **P6 Ribe i proizvodi ribarstva**

Navesti glavne skupine riba; opisati specifičnosti sastava mesa riba; obrazložiti uzroke kvarenja riba; navesti glavne principe i kriterije procjene svježine riba; opisati glavne metode konzerviranja ribe; obrazložiti kriterije za stavljanje u promet živih školjkaša; definirati karakteristične opasnosti i s njima povezane preventivne mjere.

#### **P7 Sirovo i konzumno mlijeko**

Opisati građu i sastav sirovog mlijeka (kazeinske micelle, proteini seruma, globuli mliječne masti, laktoza); opisati postupke proizvodnje konzumnog mlijeka (pasterizacija, sterilizacija, baktofugiranje, membranska filtracija, homogenizacija); objasniti principe određivanja i značenje parametara za provjeru kvalitete mlijeka.

#### **P8 Mliječni proizvodi**

Opisati standardne korake i karakteristične promjene u građi i sastavu mlijeka tijekom proizvodnje jogurta i sira; objasniti kriterije za tržišnu klasifikaciju sireva po tvrdoći i masnoći; opisati standardne korake u proizvodnji vrhnja i maslaca; definirati karakteristične opasnosti za mlijeko i mliječne proizvode te s njima povezane preventivne mjere.

### **Seminars list (with titles and explanation):**

#### **S9 Pripremni seminar za pregled sadržaja deklaracije**

Pronaći odgovarajuće propise i primijeniti pojedine odredbe koje se odnose na označavanje pojedine vrste hrane životinjskog podrijetla.

#### **S5 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u mliječnoj industriji**

Pravilno postupati u prikupljanju, uočavanju i bilježenju podataka tijekom terenske nastave u proizvodnom objektu.

#### **S4 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u mesnoj industriji**

Pravilno postupati u prikupljanju, uočavanju i bilježenju podataka tijekom terenske nastave u proizvodnom objektu.

#### **S6 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u industriji prerade ribe**

Pravilno postupati u prikupljanju, uočavanju i bilježenju podataka tijekom terenske nastave u proizvodnom objektu.

#### **S7 Zaključni seminar za pogonske vježbe**

Navesti slijed operacija u pogonima; objasniti namjenu i princip rada pojedinih strojeva i uređaja; objasniti koji se pokazatelji, kako i zašto nadziru u pojedinim procesima; opisati što se poduzima kad ono što se nadzire ne udovolji kriterijima; opisati i usporediti tehnike čišćenja i sanitacije u pogonima; opisati i usporediti svojstva i način postupanja s otpadom koji nastaje u procesima.

#### **S1 Tematski seminar (med, mlijeko)**

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda „med“ ili „mliječni proizvodi“.

#### **S2 Tematski seminar (meso, ribe)**

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda „ribe“ ili „meso i mesni proizvodi“.

#### **S3 Tematski seminar (dijagram toka)**

Izraditi dijagram toka proizvodnog procesa na temelju opisa proizvodnje određene hrane životinjskog podrijetla.

#### **S8 Tematski seminar (jaja i ostali proizvodi)**

Pronaći i koristiti zahtjeve i/ili preporuke za kvalitetu, zdravstvenu ispravnost i dopuštene aditive za skupinu proizvoda „jaja i proizvodi od jaja“ ili određenu drugu hranu životinjskog podrijetla.

## Student obligations:

- redovno pohađati sve oblike nastave; toleriraju se dokumentirani opravdani izostanci do 30% sati predavanja, do 30% sati seminara i do 30% sati vježbi
- pristupiti *pisanju kolokvija* za provjeru znanja usvojenih tijekom predavanja (u slučaju dokumentiranog opravdanog izostanka s jednog od kolokvija omogućit će se jednokratno pisanje kolokvija u dodatnom terminu)
- uspješno obaviti *vježbe iz fizičko-kemijskih i senzornih analiza*, što uključuje: pridržavati se uputa za rad na siguran način i primjereno postupanje tijekom vježbe; provesti analitički postupak; kritički i pravilno interpretirati rezultate provedene analize; razdužiti čistu i funkcionalnu opremu i pribor korišten tijekom vježbe, pristupiti pisanju završnog testa
- uspješno obaviti *vježbe iz pregleda sadržaja deklaracije*, što uključuje: pripremiti se za vježbu rješavanjem zadaće; prezentirati zadaću; uspješno riješiti slične zadatke putem testa
- sudjelovati u *pogonskim vježbama*, što uključuje: prikupiti i zabilježiti informacije potrebne za ostvarenje zadatka definiranih tijekom pripremnog seminara
- aktivno sudjelovati u *zaključnim seminarima* tj. sudjelovati u raspravi o informacijama prikupljenim i zabilježenim tijekom pogonske vježbe
- uspješno odraditi *tematske seminare* – aktivno sudjelovati timskom radu na izradi i provjeri valjanosti dijagrama toka .

## Exam (exam taking, description of the written/oral/practical part of the exam, point distribution, grading criteria):

### Tko može pristupiti završnom ispitu:

- Student koji tijekom nastave prikupi  $\geq 35,0$  ocjenskih bodova.

### Tko ne može pristupiti završnom ispitu:

- Student koji tijekom nastave ostvari 0 do 34,9 bodova ili koji ima 30% i više izostanaka s jednog ili više oblika nastave (predavanja, seminari ili vježbe) ocjenjuju se ocjenom *neuspješan (1) F* i ne može izaći na završni ispit, tj. mora ponovno upisati predmet sljedeće akademske godine.

## Other notes (related to the course) important for students:

-

## COURSE HOURS 2025/2026

Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog podrijetla

<b>Lectures</b> (Place and time or group)	<b>Practicals</b> (Place and time or group)	<b>Seminars</b> (Place and time or group)
<b>13.04.2026</b>		
P1 Uvodno predavanje: <ul style="list-style-type: none"><li>• P06 (09:15 - 10:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li></ul> P3 Med: <ul style="list-style-type: none"><li>• P06 (10:15 - 11:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li><li>• P06 (11:15 - 12:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
<b>14.04.2026</b>		
	V1 Senzorsko ocjenjivanje meda: <ul style="list-style-type: none"><li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:30 - 11:30) [1654]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ_A</li></ul></li><li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:00 - 15:00) [1654]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ_B</li></ul></li></ul>	
Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>15.04.2026</b>		
P7 Sirovo i konzumno mlijeko: <ul style="list-style-type: none"><li>• v (11:15 - 12:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li><li>• v (12:15 - 13:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li><li>• v (13:15 - 14:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
<b>16.04.2026</b>		
	V2 - V6 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"><li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:30 - 11:30) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ_A</li></ul></li><li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:00 - 15:00) [1654]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ_B</li></ul></li></ul>	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>17.04.2026</b>		
P8 Mliječni proizvodi: <ul style="list-style-type: none"><li>• P01 (10:15 - 11:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li><li>• P01 (11:15 - 12:00) [171]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li></ul>		S1 Tematski seminar (med, mlijeko): <ul style="list-style-type: none"><li>• P03 - IT CLASSROOM (12:15 - 13:00) [1654]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li><li>• P03 - IT CLASSROOM (13:15 - 14:00) [1654]<ul style="list-style-type: none"><li>◦ TKŽ</li></ul></li></ul>

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]

#### 20.04.2026

P6 Ribe i proizvodi ribarstva:

- P01 (10:15 - 11:00) [171]
  - TKŽ
- P01 (11:15 - 12:00) [171]
  - TKŽ

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]

#### 21.04.2026

P4 Meso:

- P09 - TEACHING IN ENGLISH (11:15 - 12:00) [171]
  - TKŽ
- P09 - TEACHING IN ENGLISH (12:15 - 13:00) [171]
  - TKŽ

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]

#### 22.04.2026

S5 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u mliječnoj industriji:

- P01 (09:15 - 10:00) [1654]
  - TKŽ

S6 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u industriji prerade ribe:

- P01 (10:15 - 11:00) [1654]
  - TKŽ

Majetić Germek Valerija [1654]

#### 23.04.2026

V8 Pogonska vježba – mliječna industrija:

- ONLINE (09:00 - 12:00) [1654] [171]
  - TKŽ\_B
  - TKŽ\_A

V10 Pogonska vježba – industrija prerade ribe:

- ONLINE (13:00 - 16:00) [1654] [171]
  - TKŽ\_A
  - TKŽ\_B

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]

#### 24.04.2026

P5 Mesni proizvodi:

- P01 (09:15 - 10:00) [171]
  - TKŽ
- P01 (10:15 - 11:00) [171]
  - TKŽ

prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]

#### 27.04.2026

<p>P2 Jaja i proizvoda od jaja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P15 - TOWN HALL (11:15 - 12:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>		<p>S2 Tematski seminar (meso, ribe):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P03 - IT CLASSROOM (09:15 - 10:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P03 - IT CLASSROOM (10:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>
<p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>28.04.2026</b></p>		
		<p>S3 Tematski seminar (dijagram toka):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P07 (11:15 - 12:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P07 (12:15 - 13:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>
<p>Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>29.04.2026</b></p>		
	<p>V2 - V6 Laboratorijske vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:30 - 11:30) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_B</li> </ul> </li> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:00 - 15:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_A</li> </ul> </li> </ul>	
<p>Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>04.05.2026</b></p>		
	<p>V2 - V6 Laboratorijske vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:30 - 11:30) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_A</li> </ul> </li> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:00 - 15:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_B</li> </ul> </li> </ul>	
<p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>05.05.2026</b></p>		
		<p>S4 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u mesnoj industriji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P04 (12:15 - 13:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>
<p>Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>06.05.2026</b></p>		
	<p>V2 - V6 Laboratorijske vježbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:30 - 11:30) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_B</li> </ul> </li> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:00 - 15:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_A</li> </ul> </li> </ul>	
<p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		

<b>07.05.2026</b>		
	V2 - V6 Laboratorijske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (08:30 - 11:30) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_A</li> </ul> </li> <li>• Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij (12:00 - 15:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_B</li> </ul> </li> </ul>	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>08.05.2026</b>		
	V9 Pogonska vježba - mesna industrija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ONLINE (12:00 - 15:00) <sup>[171]</sup> <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ_B</li> <li>◦ TKŽ_A</li> </ul> </li> </ul>	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>11.05.2026</b>		
		S7 Zaključni seminar za pogonske vježbe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• P06 (10:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P06 (11:15 - 12:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>
Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>12.05.2026</b>		
		S8 Tematski seminar (jaja i ostali proizvodi): <ul style="list-style-type: none"> <li>• P15 - TOWN HALL (08:15 - 09:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P15 - TOWN HALL (09:15 - 10:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul> S9 Pripremni seminar za pregled sadržaja deklaracije: <ul style="list-style-type: none"> <li>• P15 - TOWN HALL (10:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P15 - TOWN HALL (11:15 - 12:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>
Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>13.05.2026</b>		
	V7 Pregled sadržaja deklaracije proizvoda: <ul style="list-style-type: none"> <li>• P15 - TOWN HALL (09:15 - 10:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P15 - TOWN HALL (10:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> <li>• P15 - TOWN HALL (11:15 - 12:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ TKŽ</li> </ul> </li> </ul>	
Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		

### List of lectures, seminars and practicals:

LECTURES (TOPIC)	Number of hours	Location
------------------	-----------------	----------

P1 Uvodno predavanje	1	P06
P2 Jaja i proizvoda od jaja	1	P15 - TOWN HALL
P3 Med	2	P06
P4 Meso	2	P09 - TEACHING IN ENGLISH
P5 Mesni proizvodi	2	P01
P6 Ribe i proizvodi ribarstva	2	P01
P7 Sirovo i konzumno mlijeko	3	v
P8 Mliječni proizvodi	2	P01

<b>PRACTICALS (TOPIC)</b>	<b>Number of hours</b>	<b>Location</b>
V1 Senzorsko ocjenjivanje meda	3	Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij
V2 - V6 Laboratorijske vježbe	15	Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica - laboratorij
V7 Pregled sadržaja deklaracije proizvoda	3	P15 - TOWN HALL
V8 Pogonska vježba - mliječna industrija	3	ONLINE
V9 Pogonska vježba - mesna industrija	3	ONLINE
V10 Pogonska vježba - industrija prerade ribe	3	ONLINE

<b>SEMINARS (TOPIC)</b>	<b>Number of hours</b>	<b>Location</b>
S9 Pripremni seminar za pregled sadržaja deklaracije	2	P15 - TOWN HALL
S5 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u mliječnoj industriji	1	P01
S4 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u mesnoj industriji	1	P04
S6 Pripremni seminar za pogonsku vježbu u industriji prerade ribe	1	P01
S7 Zaključni seminar za pogonske vježbe	2	P06
S1 Tematski seminar (med, mlijeko)	2	P03 - IT CLASSROOM
S2 Tematski seminar (meso, ribe)	2	P03 - IT CLASSROOM
S3 Tematski seminar (dijagram toka)	2	P07
S8 Tematski seminar (jaja i ostali proizvodi)	2	P15 - TOWN HALL

### **EXAM DATES (final exam):**

1.	29.05.2026.
2.	16.06.2026.
3.	10.07.2026.
4.	18.09.2026.