

Activities - Higijenska ispravnost i kakvoća mesa peradi (1/2)

Start Date	Start T	End Ti	Subject	Group	Note	Length	Instructor	Room
			p02 Kakvoća mesa peradi, proizvodi od mesa peradi					
			s01 Ocjena svježine i održivost mesa peradi	10-Hj1		1:30		V_higijena namirnica
			s02 Mikrobiološka pretraga mesa peradi	10-Hj1		1:30	Cvrtila Ž.	V_higijena namirnica
			s03 Strojno iskošteno meso peradi. Usitnjeno meso i proizvodi od usitnjenog mesa preadi. Kobasice, suhomesnati proizvodi, konzerve, gotovi proizvodi.	10-Hj1		1:30	Zdolec N.	V_higijena namirnica
			s04 Klanje i klaonička obrada nojeva. Veterinarsko sanitarni pregled. Kakvoća mesa nojeva	10-Hj1		1:30	Zdolec N.	V_higijena namirnica
			v01 Ocjena svježine i održivost mesa peradi	10-Hj1		2:15	Kiš M.	V_higijena namirnica
			v02 Klasifikacija i kategorizacija mesa peradi	10-Hj1		2:15		V_higijena namirnica
			v03 Mikrobiološka pretraga mesa peradi	10-Hj1		3:00	Cvrtila Ž.	V_higijena namirnica
			v04 Održivost i senzorska ocjena kakvoće proizvoda od mesa peradi	10-Hj1		1:30	Kiš M.	V_higijena namirnica

Activities - Higijenska ispravnost i kakvoća mesa peradi (2/2)

Start Date	Start T	End Ti	Subject	Group	Note	Length	Instructor	Room
			v05 Klanje i klaonička obrada nojeva. Veterinarsko sanitami pregled. Kakvoća mesa nojeva	10-Hj1		1:30	Zdolec N.	V_higijena namirnica
Total: 10						16:30		