

 <p>Project is funded by European Union.</p>	<p>Vocational excellence ensuring food product safety, consumer protection and competitiveness in Western Balkans</p>	
--	---	---

**HACCP school education programme by day – 110 hours
Bosna i Hercegovina, maj – juni 2012.**

1. Dan – 14. maj 2012. (Ponedjeljak)

Vrijeme	Tema	Predavač	Sati
09,00 - 10,30	Upoznavanje sa kursom	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 12,15	Test aktuelnog znanja svakog učesnika	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
12,15 – 13,00	Pauza za ručak		
13,00 – 14,30	Pregled aktuelnih iskustava učesnika	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
14,30 – 14,45	Pauza		
14,45 – 16,15	Test sposobnosti za timski rad na slučaju bezbjednosti hrane	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
Ukupno:			8

2. Dan – 15. maj 2012. (Utorak)

09,00 - 10,30	HACCP - Osnove za dobar početak (I. stepen)	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 13,00	Izgradnja HACCP sistema (I. stepen)	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	3
13,00 – 13,45	Pauza za ručak		
13,45 – 16,00	Izgradnja HACCP sistema – praktičan rad (I. stepen)	SIQ, Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	3
Ukupno:			8

3. Dan – 16. maj 2012. (Srijeda)

09,00 - 11,15	Higijena hrane (I. stepen)	SIQ, Slovenija – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	3
11,15 – 11,30	Pauza		
11,30 – 12,15	Higijena hrane – praktičan rad (I. stepen)	SIQ, Slovenija – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	1
12,15 – 13,00	Pauza za ručak		
13,00 – 14,30	Certifikacija HCCP (III. stepen)	SIQ, Slovenia – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	2
14,30 – 14,45	Pauza		
14,45 - 16,15	Dobra higijenska praksa (II. stepen)	SIQ, Slovenija – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	2
16,15 – 17,00	Dobra higijenska praksa – praktični rad (II. stepen)	SIQ, Slovenija – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	1
Ukupno:			9

 <p>Project is funded by European Union.</p>	<p>Vocational excellence ensuring food product safety, consumer protection and competitiveness in Western Balkans</p>	
--	---	---

4. Dan – 21. maj 2012. (Ponedjeljak)

09,00 – 10,30	Dobra poljoprivredna praksa (II. stepen)	ERDF, Grčka – Antonios PERDIKARIS	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 11,30	Dobra poljoprivredna praksa – praktičan rad (II. stepen)	ERDF, Grčka - Antonios PERDIKARIS	1
11,30 – 12,15	Pauza za ručak		
12,15 – 15,15	Dobra proizvođačka praksa (II. stepen)	ERDF, Grčka - Antonios PERDIKARIS	4
15,15 – 15,30	Pauza		
15,30 – 16,15	Dobra proizvođačka praksa – praktičan rad (II. stepen)	ERDF, Grčka - Antonios PERDIKARIS	1
Ukupno:			8

5. Dan – 22. maj 2012. (Utorak)

09,00 - 11,15	Zagađivači hrane (I. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	3
11,15 – 11,30	Pauza		
11,30 – 12,15	Zagađivači hrane (I. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	1
13,00 – 13,45	Pauza za ručak		
13,45 – 15,15	HACCP validacija (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	2
15,15 – 16,00	Validacija – praktičan rad (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	1
Ukupno:			7

6. Dan – 23. maj 2012. (Srijeda)

09,00 - 11,15	Post-HCCP ERA i integrisani sistemi bezbjednosti hrane (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	3
11,15 – 11,30	Pauza		
11,30 – 12,15	Post-HCCP ERA i integrisani sistemi bezbjednosti hrane – praktičan rad (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	1
12,15 – 13,00	Pauza za ručak		
13,00 – 16,00	Posjeta kompaniji koja se bavi proizvodnjom hrane	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	6
Ukupno:			10

 <p>Project is funded by European Union.</p>	<p>Vocational excellence ensuring food product safety, consumer protection and competitiveness in Western Balkans</p>	
--	---	---

7. Dan – 28. maj 2012. (Ponedjeljak)

09.00 -10.30	Model studije slučaja za ready-to-eat proizvode (III. stepen)	Ekspert iz Srbije RPKL, Srbija – Tatjana NIKOLIĆ	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 13,00	Mikrobiologija hrane (I. stepen)	FRI, Slovačka – dr. Marcela MATULOVA	3
13,00 – 13,45	Mikrobiologija hrane – praktičan rad (I. stepen)	FRI, Slovačka – dr. Marcela MATULOVA	1
13,45 – 14,30	Pauza za ručak		
14,30 – 16,45	Tehnologija hrane (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	3
16,45 – 17,00	Pauza		
17,00 – 17,45	Tehnologija hrane – praktičan rad (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	1
Ukupno:			10

8. Dan – 29. maj 2012. (Utorak)

09,00 - 10,30	Čuvanje hrane (I.stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 11,30	Čuvanje hrane – praktičan rad (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	1
11,30 – 13,00	Principi procjene rizika (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	2
13,00 - 13,45	Pauza za ručak		
13,45 – 14,30	Principi procjene rizika – praktičan rad (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	1
14,30 - 14,45	Pauza		
14,45 – 16,15	Model studije slučaja za proizvode od voća i povrća	FRI, Slovačka – dr. Marcela MATULOVA	2
Ukupno:			8

9. Dan – 30. maj 2012. (Srijeda)

09,00 – 10,30	Model studije slučaja za dehidrirane proizvode (III. stepen)	Ekspert iz Makedonije HUMANOPOLIS, Makedonija - Frosina Babanovska Milenkovska, M.Sc.	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 13,00	Međunarodni standardi hrane Kodeksa Alimentarijusa u vezi HCCP-a (I. stepen)	Irena Javor-Korjenić, BiH	3
13,00 – 13,45	Pauza za ručak		
13,45 – 16,00	Zakonodavstvo u vezi sa HCCP-om u BiH (I. stepen)	Elna Kolašinac, BiH	3
16,00 – 16,15	Pauza		
16,15 – 17,45	Model studije slučaja mesne prerađevine (III. stepen)	Expert BIH CES, BIH – Sulejman SELIMOVIĆ	2
Ukupno:			10

 <p>Project is funded by European Union.</p>	<p>Vocational excellence ensuring food product safety, consumer protection and competitiveness in Western Balkans</p>	
--	---	---

10. Dan – 04. juni 2012. (Ponedjeljak)

09,00 – 11,15	Razrada HCCP plana za sopstvenu proizvodnu liniju	Podučavanje učesnika IAB , Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	3
11,15 - 11,30	Pauza		
11,30 – 14,00	Razrada HCCP plana za sopstvenu proizvodnu liniju - nastavak	IAB , Slovenia – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	3
14,00 – 14,45	Pauza za ručak		
14,45 – 16,15	Model studije slučaja za proizvode iz akvakulture (III. stepen)	IAB , Slovenia – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	2
16,15 – 17,45	Model studije slučaja za pića (III. stepen)	IAB , Slovenia – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	2
Ukupno:			10

11. Dan – 05. juni 2012. (Utorak)

09,00 – 10,30	Principi studije slučaja (III. stepen)	IAB , Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 13,00	Razrada HCCP plana za sopstvenu proizvodnu liniju	Podučavanje učesnika IAB , Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	3
13,00 – 13,45	Pauza za ručak		
13,45 – 16,00	Razrada HCCP plana za sopstvenu proizvodnu liniju	Podučavanje učesnika IAB , Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	3
Ukupno:			8

 <p>Project is funded by European Union.</p>	<p>Vocational excellence ensuring food product safety, consumer protection and competitiveness in Western Balkans</p>	
--	---	---

12. Dan – 13. juni 2012. (Srijeda)

09,00 – 10,30	Završna diskusija/ispiti i obuka za dobijanje HACCP certifikata (III. stepen)	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D	2
10,30 – 10,45	Pauza		
10,45 – 12,45	Ispit - pismeno	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D	2
12,45 – 13,30	Pauza za ručak		
13,30 -	Ispit- evaluacija	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D	(6)
Ukupno:			4

13. Dan – 14. juni 2012. (Četvrtak)

09,00 – 12,00	Ispit - usmeno	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D - komisija	4
12,00 – 13,00	Pauza za ručak		
13,00 – 16,00	Ispit - usmeno	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D - komisija	4
Ukupno:			8

14. Dan – 15. juni 2012. (Petak)

10,30 – 12,00	Rezultati ispita i dodjela diploma	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D - komisija	2
12,00 – 13,00	Pauza za ručak		
13,00 – 16,00	Svečano otvorenje Centra HACCP škole izvrsnosti	Svi partneri	4
Ukupno:			6