



Project is funded by the  
European Union.

Vocational excellence  
ensuring food product safety,  
consumer protection and  
competitiveness in  
Western Balkans



**Edukacioni program HACCP škole po danima – 110 sati**  
**Srbija, Leskovac oktobar – novembar 2011**

**1. dan – 31. oktobar, 2011 (ponedeljak)**

Vreme	Predmet	Odgovoran	Čas
09.00 -10.30	Upoznavanje sa kursom	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
10.30 - 10.45	Pauza		
10.45 - 12.15	Test aktuelnog znanja svakog učesnika	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
12.15 - 13.00	Pauza za ručak		
13.00 - 14.30	Pregled aktuelnih iskustava učesnika	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
14.30 - 14.45	Pauza		
14.45 - 16.15	Test sposobnosti za timski rad na slučaju bezbednosti hrane	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
<b>Ukupno:</b>			<b>8</b>

**2. dan – 1. novembar, 2011 (utorak)**

09.00 -10.30	HACCP - Osnove za dobar početak (I. stepen)	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	2
10.30 - 10.45	Pauza		
10.45 - 13.00	Izgradnja HACCP sistema (I. stepen)	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	3
13.00 - 13.45	Pauza za ručak		
13.45 - 16.00	Izgradnja HACCP sistema – praktičan rad (I. stepen)	<b>SIQ</b> , Slovenija - prof. dr. Peter RASPOR	3
<b>Ukupno:</b>			<b>8</b>

**3. dan – 2. novembar, 2011 (sreda)**

08.45 - 09.00	Konferencija za medije		
09.00 -10.30	Dobra poljoprivredna praksa (II. stepen)	<b>ERDF</b> , Grčka - Vasileios ATHANASOPOULOS	2
10.30 - 10.45	Pauza		
10.45 - 11.30	Dobra poljoprivredna praksa – praktičan rad (II. stepen)	<b>ERDF</b> , Grčka - Vasileios ATHANASOPOULOS	1
11.30 – 12.15	Pauza za ručak		
12.15 – 15.15	Dobra proizvođačka praksa (II. stepen)	<b>ERDF</b> , Grčka - Vasileios ATHANASOPOULOS	4
15.15 – 15.30	Pauza		
15.30 - 16.15	Dobra proizvođačka praksa – praktičan rad (II. stepen)	<b>ERDF</b> , Grčka - Vasileios ATHANASOPOULOS	1
<b>Ukupno:</b>			<b>8</b>

**4. dan – 9. novembar, 2011 (sreda)**

09.00 -11.15	Mikrobiologija hrane (I. stepen)	<b>FRI</b> , Slovačka – dr. Marcela MATULOVA	3
11.15 – 11.30	Pauza		



Project is funded by the  
European Union.

Vocational excellence  
ensuring food product safety,  
consumer protection and  
competitiveness in  
Western Balkans



11.30 - 12.15	Mikrobiologija hrane – praktičan rad (I. stepen)	FRI, Slovačka – dr. Marcela MATULOVA	1
12.15 - 13.00	Pauza za ručak		
13.00 – 15.15	Tehnologija hrane (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	3
15.15 – 15.30	Pauza		
15.30 - 16.15	Tehnologija hrane – praktičan rad (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	1
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

#### 5. dan – 10. novembar, 2011 (četvrtak)

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 procene rizika (I. stepen)	FRI, Slovačka – prof. dr. Peter SIMKO	2
13.00-13.45	Pauza za ručak		
13.45 - 14.30	Principi procene 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
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

#### 6. dan – 11. novembar, 2011 (petak)

09.00 -11.15	Međunarodni standardi hrane Kodeksa Alimentarijusa u vezi HCCP-a (I. stepen)	RPKL, Srbija – msc. Nenad BUDIMOVIĆ, M.Sc.	3
11.15 – 12.00	Pauza za ručak		
12.00 – 14.15	Zakonodavstvo u vezi sa HCCP-om u Srbiji (I. stepen)	RPKL, Srbija – msc. Nenad BUDIMOVIĆ, M.Sc.	3
14.15 – 14.30	Pauza		
16.00	Model studije slučaja za ready-to-eat proizvode (III. stepen)	RPKL, Srbija – msc. Nenad BUDIMOVIĆ, M.Sc.	2
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

#### 7. dan – 16. novembar, 2011 (sreda)

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	Sertifikacija HCCP (III. stepen)	SIQ, Slovenija – Tatjana LOTRIČ	2
14.30 – 14.45	Pauza		
14.45 -16.15	Dobra higijenska praksa (II.	SIQ, Slovenija – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	2



Project is funded by the  
European Union.

Vocational excellence  
ensuring food product safety,  
consumer protection and  
competitiveness in  
Western Balkans



	stepen)		
16.15 – 17.00	Dobra higijenska praksa – praktični rad (II. stepen)	SIQ, Slovenija – Jelka PODBEVŠEK ROZMAN	1
	<b>Ukupno:</b>		<b>9</b>

#### 8. dan – 17. novembar, 2011 (četrtek)

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
12.15 – 13.00	Pauza za ručak		
13.00 – 14.30	Zagađivači hrane (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	2
14.30 – 14.45	Pauza		
14.45 – 15.30	Validacija – praktičan rad (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	1
	<b>Total:</b>		<b>7</b>

#### 9. Day – 18th November, 2011 (petak)

09.00 -11.15	Post-HCCP ERA I integrisani sistemi bezbednosti 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 bezbednosti hrane – praktičan rad (II. stepen)	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	1
12.15 – 13.00	Pauza za ručak		
13.00 – 16.00	Poseta kompaniji koja se bavi proizvodnjom hrane	IAB, Slovenija – Vladimir MIHOKOVIĆ, M.Sc.	4
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

#### 10. dan – 23. novembar, 2011 (sreda)

09.00 -10.30	Principi studije slučaja (III. stepen)		2
10.30 - 10.45	Pauza		
10.45 - 12.15	Model studije slučaja za mesne prerađevine (III. stepen)	Ekspert iz <b>Bosne i Hercegovine</b> <b>CES, BIH – Sulejman SELIMOVIĆ</b>	2
12.15 - 13.00	Pauza za ručak		
13.00 - 14.30	Model studije slučaja za mlečne proizvode (III. stepen)	Ekspert iz <b>Macedonije</b> <b>HUMANOPOLIS, Makedonija - Frosina Babanovska</b> <b>Milenkovska, M.Sc.</b>	2
14.30 - 14.45	Pauza		
14.45 - 16.15	Model studije slučaja za ready-to- eat proizvode (III. stepen)	Ekspert iz Srbije <b>RPKL, Srbija – Nenad BUDIMOVIĆ, M.Sc.</b>	2
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>



Project is funded by the  
European Union.

Vocational excellence  
ensuring food product safety,  
consumer protection and  
competitiveness in  
Western Balkans



### 11. dan – 24. novembar, 2011 (četvrtak)

09.00 -10.30	Model studije slučaja za piće (III. stepen)	IAB, Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	2
10.30 – 11.15	Pauza za ručak		
11.15 – 15.45	Razrada HCCP plana za sopstvenu proizvodnu liniju	Podučavanje učesnika IAB, Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	6
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

### 12. dan – 25. novembar, 2011 (petak)

09.00 -10.30	Poseta kompaniji koja se bavi proizvodnjom hrane	Podučavanje učesnika IAB, Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	2
10.30 – 11.15	Pauza za ručak		
11.15 – 15.45	Razrada HCCP plana za sopstvenu proizvodnu liniju - nastavak	Podučavanje učesnika IAB, Slovenija – Aleksandra KRUMPAK, M.Sc.	6
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

### 13. dan – 28. novembar, 2011 (ponedeljak)

09.00 - 09.45	Model studije slučaja za akva- kulturu proizvoda (III. stepen)	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D	1
09.45 – 10.00	Pauza		
10.00 – 10.45	Završna diskusija/ispiti i obuka za dobijanje HCCP sertifikata (III. stepen)	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D	1
10.45 – 11.00	Pauza		
11.00 – 13.15	Ispit - pismeno	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D	3
13.15 – 14.00	Pauza za ručak		
14.00 - 16.15	Ispit - evaulacija	SIQ, Slovenija - Prof. Peter RASPOR, Ph.D - komisija	3
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

### 14. dan – 29. novembar, 2011 (utorak)

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
	<b>Ukupno:</b>		<b>8</b>

### 15. dan – 6. decembar, 2011 (utorak)

09.00 – 12.00	Rezultati ispita i dodela diploma	Svi partneri	4
	<b>Ukupno:</b>		<b>4</b>