

### HACCP en risicomanagement 2023 2024 – tentatief programma augustus 2023

Verantwoordelijk lesgever : prof. Liesbeth Jacxsens (LJ) – Tony Ruysen (TR)

Assistent : Marie-Louise Vandevelde (LM) – Pauline Spagnoli

Lokaal : Campus Schoonmeersen – GSCHC.3.006, Gebouw C (tenzij anders vermeld!)

**Groen** : theorie hoorcollege on Campus

**Geel** : geleide oefeningen on Campus – verplichte aanwezigheid

**Blauw** : groepswork feedback/feedforward

**Rood** : zelfstudie/groepswork

**Roos** : gastspreker/bedrijfsbezoek – verplichte aanwezigheid

W	Datum	13h30-15h30	16h-17h30	Deadline
1	Vr 29/09	<p>Inleiding tot HACCP en risicomanagement</p> <p>Wetgeving en internationale context</p> <p>LJ</p>	<p>Wetgeving en internationale context-vervolg</p> <p>Oefeningen mbt wetgeving – geleide oefening – lap top meebrengen : FAVV website, EURLEX, DG food safety and health</p> <p>Afwerken oefeningen wetgeving via zelfstudie</p> <p>LJ</p>	
2	Vr 6/10	<p>Feedback oefeningen wetgeving</p> <p>Gevaren mbt voedselveiligheid (microbiologie)</p> <p>Lezen paper : voedselveiligheid en link met duurzaamheid</p> <p>LJ</p>	<p>Gevaren mbt voedselveiligheid (deel 2) (fysisch, chemisch, allergenen)</p> <p>LJ</p>	
3	Woe 11/10	<p>GSCHC.3.008, Gebouw C</p> <p>Gevaren mbt voedselveiligheid (deel 3)</p> <p>Discussie paper voedselveiligheid en link met duurzaamheid</p> <p>Opstart Oefeningen mbt. Gevarenidentificatie/productspecificatie – geleide oefening laptop meebrengen</p>	<p>GSCHC.3.008, Gebouw C</p> <p>HACCP theorie</p> <p>LJ</p> <p>Instructie leerpad PRPs</p> <p>Afwerken oefeningen gevaaridentificatie via zelfstudie</p>	

		LJ (opstart oefeningen, rest zelfstudie) + TR/LM		
3	Vr 13/10	<p>Feedback oefeningen gevarenidentificatie</p> <p>HACCP oefening – geleide oefening – kippenvleugels, IVde gamma en humus VISIO uitleggen Laptop meebrengen</p> <p>Opdracht 1 : Opstart eigen HACCP oefening TR/LM</p>	<p>PRPs via leerpad zelfstudie</p> <p>Zelfstudie – lokaal is voorzien</p>	
4	Woe 18/10	<p>GSCHC.3.008, Gebouw C</p> <p>Relatie HACCP in standaarden (autocontrole, BRC, IFS) – relatie risicobeoordeling en risicomanagement</p> <p>+ oefeningen BRC/IFS in zelfstudie opdracht geven</p> <p>LJ</p>	<p>GSCHC.3.008, Gebouw C</p> <p>Opdracht 1 : Opstart eigen HACCP oefening – vragen vanuit de studenten TR/LJ/LM</p>	
4	Vr 20/10	<p>Bedrijfsbezoek</p> <p>TR/LM</p>	<p>Bedrijfsbezoek</p> <p>TR/LM</p>	<p>Woe 25/10 om 22h : Opdracht 2 bedrijfsbezoek – individueel per student (feedback via UFORA)</p>
5	Woe 25/10	<p>GSCHC.3.008, Gebouw C</p> <p>Eigen HACCP oefening – zelfstudie feed forward</p> <p>TR/LM</p>	<p>Eigen HACCP oefening – zelfstudie</p>	
5	Vr 27/10	<p>Feedback/forward eigen HACCP case study</p> <p>TR/LM</p>	<p>Eigen HACCP oefening – zelfstudie</p>	
6	Vr 3/11	<p>Geen les</p>		<p>5/11 om 22h: Opdracht 1 : tussentijds evaluatie van flowchart + beschrijving productieproces +</p>

Met opmerkingen [LJ1]: Allgro vragen Liesbeth

Met opmerkingen [LJ2]: Flexibiliteit voor aanvragen van bedrijfsbezoek

				eindproductspec. HACCP opdracht
7	Vr 10/11	<p>Staalnameplannen theorie</p> <p>LJ</p> <p>Feedback oefeningen BRC/IFS standaarden</p>	<p>Oefeningen staalnameplannen– geleide oefening</p> <p>Laptop meebrengen LJ</p> <p>Feedback opdracht 1/forward eigen HACCP case study om naar opdracht 3 te kunnen gaan</p> <p>TR/LM</p>	
8	Vr 17/11	<p>Feedback/forward eigen HACCP case study</p> <p>TR/LM</p>	<p>Feedback/forward eigen HACCP case study</p> <p>TR/LM</p>	
9	Vr 24/11	<p>Audit en certificatie – theorie 30 min</p> <p>LJ</p> <p>Gastles KTBA ivm auditering 30 min presentatie 30 min voorbereiding in groepjes</p>	<p>Gastles ivm auditering</p> <p>1h : microteaching – 1 oefening per groep</p> <p>Per auditor : lead auditor en gewone auditor en 2 auditees (per 4)</p>	
10	Vr 1/12	<p>Voedsel fraude en fraude-assessment</p> <p>LJ</p> <p>Gastles FAVV</p>		
11	Vr 8/12	<p>Gastles : Voedselveiligheidscultuur</p> <p>Ing. Pauline Spagnoli</p>	<p>Feedback/forward eigen HACCP case study</p> <p>TR/LM</p>	<p><b>11/12 om 22h :</b> Opdracht 3 : finale HACCP opdracht indienen en rol externe auditor op andere groep en peer assessment</p>
12	Vr 15/12	<p>Presentaties eigen HACCP oefeningen</p> <p>LJ/TR/LM</p>	<p>Presentaties eigen HACCP oefeningen</p> <p>LJ/TR/LM</p>	
In h a a l w a a	22/12	Geen les	Geen les	

e				
k				

**Opdracht 1** : individuele opdracht : kritische reflectie ivm bedrijfsbezoek

**Opdracht 2** : groepsopdracht per 3 studenten : tussentijdse evaluatie HACCP : flowchart – productieproces en eindproductspecificatie

**Opdracht 3** : groepsopdracht per 3 studenten : HACCP finale versie – peer assessment van groepsleden en dan externe auditor van andere groep

Contacturen : 26 x 2h = 52h (cfr 60h)

15h groepswerk = 7 x 2h voorzien