

Medicinski fakultet u Rijeci

## IZVEDBENI NASTAVNI PLAN 2024/2025

Za kolegij

### Sustavi sigurnosti hrane

Studij:	<b>Sanitarno inženjerstvo (R)</b> Sveučilišni diplomski studij
Katedra:	<b>Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica</b>
Nositelj kolegija:	<b>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh.</b>
Godina studija:	<b>2</b>
ECTS:	<b>4.00</b>
Stimulativni ECTS:	<b>0.00 (0.00%)</b>
Strani jezik:	<b>Ne</b>

## Podaci o kolegiju:

Kolegij SUSTAVI SIGURNOSTI HRANE je obvezni predmet na 2. godini *Sveučilišnog diplomskog studija sanitarnog inženjerstva*, sastoji se od 30 sati predavanja, 15 sati seminara i 15 sati vježbi. Radno opterećenje za prosječnog studenta procijenjeno je na oko 60 sati samostalnog rada i 60 sati organizirane nastave, što je ukupno ekvivalent od 4 ECTS.

**Cilj kolegija** je osposobiti studenta za primjenu propisa iz domene upravljanja sigurnošću hrane, s naglaskom na izradu dokumentiranih preduvjetnih programa i provedbu koraka u izradi HACCP studije, te na razumijevanje uloge ovih elemenata u ispunjavanju zahtjeva iz normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane.

**Sadržaj kolegija:** Studenti se kroz kolegij upoznaju s ključnim elementima provođenja politike sigurnosti hrane u EU; karakteristikama preduvjetnih programa; sadržajem nacionalnih propisa i vodiča za uvođenje dobre prakse, te sadržajem normi i certifikacijskih shema u području sigurnosti hrane. Putem seminara i vježbi primjenjuju pravila za opisivanje proizvoda, izradu dijagrama toka, popisivanje opasnosti, procjenu rizika, osmišljavanje kontrolnih mjera, definiranje kontrolnih točki s pripadajućim granicama i korektivnim mjerama.

**Uvjeti za upis kolegija:** položeni ispiti iz kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane životinjskog podrijetla* i *Predmeti opće uporabe i prehrambeni aditivi* (I. godina SDSSI); odslušani kolegiji *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane biljnog podrijetla* i *Sustavi upravljanja kvalitetom* (II. godina SDSSI).

## Popis obvezne ispitne literature:

1. Zakoni, pravilnici, norme i vodiči iz područja sigurnosti hrane
2. PowerPoint nastavni materijali s predavanja, O. Koprivnjak

## Popis dopunske literature:

1. Olivera Koprivnjak: 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. Ivona Babić, Jelena Đugum i sur.: Uvod u sigurnost hrane, Inštitut za sanitarno inženirstvo, Ljubljana 2014.
3. Jasmina Havranek, Milna Tudor Kalit i sur.: Sigurnost hrane od polja do stola, MEP, Zagreb 2014.

## **Nastavni plan:**

### **Vježbe popis (s naslovima i pojašnjenjem):**

#### **V1 Terenska vježba - hotelska kuhinja i restoran**

Tijekom boravka u objektu znati uočiti bitne elemente primjene zahtjeva iz dobre proizvodne i higijenske prakse te HACCP sustava; znati sintetizirati, prezentirati i komentirati uočeno.

#### **V2 Terenska vježba - objekt kolektivne prehrane studenata**

Tijekom boravka u objektu znati uočiti bitne elemente primjene zahtjeva iz dobre proizvodne i higijenske prakse te HACCP sustava; znati sintetizirati, prezentirati i komentirati uočeno.

#### **V3 Terenska vježba - centralna pripremnica hrane**

Tijekom boravka u objektu znati uočiti bitne elemente primjene zahtjeva iz dobre proizvodne i higijenske prakse te HACCP sustava; znati sintetizirati, prezentirati i komentirati uočeno.

#### **V4 Procjena rizika**

Znati procijeniti razinu rizika za pojedine opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti kontrolne mjere.

#### **V5 Korektivne mjere**

Znati predložiti prikladne korektivne mjere za pojedine vrste opasnosti.

### **Seminari popis (s naslovima i pojašnjenjem):**

#### **S1 Politika sigurnosti hrane u EU**

Znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU

#### **S2 Opisivanje proizvoda**

Znati primijeniti pravila opisivanja i identificiranja namjene proizvoda, znati definirati kriterije kvalitete i zdravstvene ispravnosti pojedine hrane pretraživanjem propisa.

#### **S3 Popisivanje bioloških opasnosti**

Moći identificirati biološke opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti preventivne mjere.

#### **S4 Popisivanje kemijskih i fizičkih opasnosti**

Moći identificirati kemijske i fizičke opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti preventivne mjere.

#### **S5 Procjena rizika**

Znati procijeniti razinu rizika za pojedine opasnosti karakteristične za opisani proizvodni proces te predložiti kontrolne mjere.

#### **S6 Kritične točke, kritične granice, monitoring**

Znati racionalno odabrati kritične točke, predložiti adekvatne kritične granice te plan njihovog nadziranja.

#### **S7 Postupanja prilikom audita**

Znati primijeniti temeljne principe provođenja nadzornih postupaka.

### **Predavanja popis (s naslovima i pojašnjenjem):**

#### **P1 Uvodno predavanje**

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

### **P2a Politika sigurnosti hrane u EU**

Znati razlikovati kategorije sigurne i nesigurne hrane; znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU, znati pronaći i primijeniti propisane kriterije sigurnosti hrane, razlikovati nadležnosti pojedinih institucija.

### **P2b Politika sigurnosti hrane u EU**

Znati razlikovati kategorije sigurne i nesigurne hrane; znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU, znati pronaći i primijeniti propisane kriterije sigurnosti hrane, razlikovati nadležnosti pojedinih institucija.

### **P3 Specifičnosti poslovanja u ugostiteljstvu i trgovini**

Znati navesti i objasniti glavne specifičnosti pojedinih uslužnih djelatnosti u domeni upravljanja sigurnošću hrane.

#### **P4a Preduvjetni programi**

Znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU te hrvatskog zakonodavstva u vezi preduvjetnih programa, znati pronaći i protumačiti preporuke iz vodiča za DPP i DHP.

#### **P4b Preduvjetni programi**

Znati pronaći i protumačiti zahtjeve iz uredbi higijenskog paketa EU te hrvatskog zakonodavstva u vezi preduvjetnih programa, znati pronaći i protumačiti preporuke iz vodiča za DPP i DHP.

### **P5 Sljedivost, opoziv i povlačenje nesukladne hrane**

Znati opisati principe uspostave sustava sljedivosti: znati opisati korake u provedbi plana povlačenja nesukladne hrane.

#### **P6a Koraci 1-4 u izradi HACCP studije**

Znati primijeniti pravila opisivanja i identificiranja namjene proizvoda, znati definirati kriterije kvalitete i zdravstvene ispravnosti pojedine hrane pretraživanjem propisa.

#### **P6b Koraci 1-4 u izradi HACCP studije**

Znati primijeniti pravila opisivanja i identificiranja namjene proizvoda, znati definirati kriterije kvalitete i zdravstvene ispravnosti pojedine hrane pretraživanjem propisa.

#### **P7a Korak 5 u izradi HACCP studije**

Znati primijeniti smjernice za izradu dijagrama toka opisanog procesa obrade hrane.

#### **P7b Korak 5 u izradi HACCP studije**

Znati primijeniti smjernice za izradu dijagrama toka opisanog procesa obrade hrane.

#### **P8 Korak 6a u izradi HACCP studije (biološke opasnosti)**

Znati navesti moguće biološke opasnosti u pojedinoj hrani te predložiti mjere za njihovo uklanjanje ili minimiziranje.

#### **P9 Korak 6b u izradi HACCP studije (fizičke i kemijske opasnosti)**

Znati navesti glavne kemijske i fizičke opasnosti u hrani te opće mjere za njihovo uklanjanje ili minimiziranje.

#### **P10 Korak 6c u izradi HACCP studije (procjena rizika)**

Znati primijeniti kriterije za stupnjevanje vjerojatnosti nastanka i težine štetnog djelovanje pojedine opasnosti; znati procijeniti razinu rizika te predložiti kontrolne mjere.

#### **P11 Koraci 7-9 u izradi HACCP studije (kritične kontrolne točke, kritične granice, planiranje monitoringa)**

Znati odabrati korak u procesu koji, ovisno o procijenjenoj razini rizika, može biti kritična kontrolna točka, kontrolna točka ili operativni preduvjetni program; moći predložiti racionalne kritične te ciljne granice ili kriterije učinkovitosti te učestalost mjerenja.

#### **P12 Koraci 10-12 u izradi HACCP studije (korektivne mjere, verifikacija sustava, dokumentacija)**

Znati predložiti korektivne mjere, znati opisati aktivnosti kojima se provodi verifikacija.

## **P13 Karakteristike normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane**

Znati pronaći i protumačiti pojedine zahtjeve iz normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane.

### **Obveze studenata:**

- redovno pohađati sve oblike nastave; toleriraju se dokumentirani opravdani izostanci do 30% sati predavanja, do 30% sati seminara i do 30% sati vježbi; ne toleriraju se neopravdani izostanci s vježbi ili seminara gostujućih predavača (takvi će se izostanci sankcionirati negativnim bodovima)
- pristupiti pisanju kolokvija za provjeru znanja usvojenih tijekom predavanja, seminara i vježbi (u slučaju dokumentiranog opravdanog izostanka s jednog od kolokvija omogućit će se jednokratno pisanje kolokvija u dodatnom terminu)
- aktivno sudjelovati u timskom radu za vrijeme *seminara*
- aktivno sudjelovati u *terenskim vježbama*, prema dodijeljenim zadacima
- pristupiti usmenoj provjeri znanja na završnom ispitu.

### **Ispit (način polaganja ispita, opis pisanog/usmenog/praktičnog dijela ispita, način bodovanja, kriterij ocjenjivanja):**

#### **Tko može pristupiti završnom ispitu:**

- Student koji je tijekom nastave prikupio  $\geq 30,0$  ocjenskih bodova.

#### **Tko ne može pristupiti završnom ispitu:**

- Studenti koji su tijekom nastave ostvarili 0 do 29,9 bodova ili koji imaju 30% i više izostanaka s jednog ili više oblika nastave (predavanja, seminari ili vježbe) ocjenjuju se ocjenom *neuspješan (1) F* i ne mogu izaći na završni ispit, tj. moraju ponovno upisati predmet sljedeće akademske godine.

### **Ostale napomene (vezane uz kolegij) važne za studente:**

-

# SATNICA IZVOĐENJA NASTAVE 2024/2025

Sustavi sigurnosti hrane

<b>Predavanja</b> (mjesto i vrijeme / grupa)	<b>Vježbe</b> (mjesto i vrijeme / grupa)	<b>Seminari</b> (mjesto i vrijeme / grupa)
<b>20.01.2025</b>		
<p>P1 Uvodno predavanje:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (08:15 - 09:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul> <p>P2a Politika sigurnosti hrane u EU:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (09:15 - 11:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul> <p>P5 Sljedivost, opoziv i povlačenje nesukladne hrane:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (11:15 - 12:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup>		
<b>21.01.2025</b>		
<p>P2b Politika sigurnosti hrane u EU:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P01 (08:15 - 10:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul> <p>P4a Preduvjetni programi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P05 (11:15 - 12:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>		<p>S1 Politika sigurnosti hrane u EU:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P05 (10:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>22.01.2025</b>		
<p>P4b Preduvjetni programi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (08:15 - 12:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup>		
<b>23.01.2025</b>		
<p>P6a Koraci 1-4 u izradi HACCP studije:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (08:15 - 10:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul> <p>P7a Korak 5 u izradi HACCP studije:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (10:15 - 11:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul> <p>P3 Specifičnosti poslovanja u ugostiteljstvu i trgovini:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P15 - VIJEĆNICA (11:15 - 12:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>		
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup>		
<b>24.01.2025</b>		
<p>P6b Koraci 1-4 u izradi HACCP studije:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P01 (08:15 - 10:00) <sup>[171]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>		<p>S2 Opisivanje proizvoda:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• P01 (10:15 - 11:00) <sup>[1654]</sup><ul style="list-style-type: none"><li>◦ SSH</li></ul></li></ul>
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup> · Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup>		
<b>27.01.2025</b>		

<p>P7b Korak 5 u izradi HACCP studije:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (09:15 - 11:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>		
<p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup></p>		
<p><b>28.01.2025</b></p>		
<p>P8 Korak 6a u izradi HACCP studije (biološke opasnosti):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P08 (08:15 - 10:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul> <p>P9 Korak 6b u izradi HACCP studije (fizičke i kemijske opasnosti):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P08 (10:15 - 12:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>		
<p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup></p>		
<p><b>29.01.2025</b></p>		
		<p>S3 Popisivanje bioloških opasnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P02 (08:15 - 10:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul> <p>S4 Popisivanje kemijskih i fizičkih opasnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P02 (10:15 - 12:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>
<p>Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>30.01.2025</b></p>		
<p>P10 Korak 6c u izradi HACCP studije (procjena rizika):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (08:15 - 10:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul> <p>P11 Koraci 7-9 u izradi HACCP studije (kritične kontrolne točke, kritične granice, planiranje monitoringa):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (10:15 - 12:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>		
<p>prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. <sup>[171]</sup></p>		
<p><b>31.01.2025</b></p>		
<p>P12 Koraci 10-12 u izradi HACCP studije (korektivne mjere, verifikacija sustava, dokumentacija):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (11:15 - 12:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>	<p>V4 Procjena rizika:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (10:15 - 11:00) <sup>[171]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>	<p>S5 Procjena rizika:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (08:15 - 10:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</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>03.02.2025</b></p>		
		<p>S6 Kritične točke, kritične granice, monitoring:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (09:15 - 12:00) <sup>[1654]</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>
<p>Majetić Germek Valerija <sup>[1654]</sup></p>		
<p><b>04.02.2025</b></p>		

	<p>V1 Terenska vježba – hotelska kuhinja i restoran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ONLINE (08:15 - 12:00) [171] [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ V_B SSH</li> <li>◦ V_A SSH</li> </ul> </li> </ul> <p>V3 Terenska vježba – centralna pripremnica hrane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ONLINE (13:00 - 17:00) [171] [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ V_B SSH</li> <li>◦ V_A SSH</li> </ul> </li> </ul>	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171] · Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>05.02.2025</b>		
	<p>V5 Korektivne mjere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (08:15 - 10:00) [171] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul> <p>V2 Terenska vježba – objekt kolektivne prehrane studenata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (11:15 - 15:00) [171] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>	
prof. dr. sc. Koprivnjak Olivera, dipl. ing. preh. teh. [171]		
<b>06.02.2025</b>		
P13 Karakteristike normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (10:15 - 12:00) [1654] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>		
Majetić Germek Valerija [1654]		
<b>07.02.2025</b>		
		<p>S7 Postupanja prilikom audita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• P01 (08:15 - 12:00) [3271] <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ SSH</li> </ul> </li> </ul>
naslovni asistent Šušnić Saša [3271]		

### Popis predavanja, seminara i vježbi:

PREDAVANJA (TEMA)	Broj sati	Mjesto održavanja
P1 Uvodno predavanje	1	P15 - VIJEĆNICA
P2a Politika sigurnosti hrane u EU	2	P15 - VIJEĆNICA
P2b Politika sigurnosti hrane u EU	2	P01
P3 Specifičnosti poslovanja u ugostiteljstvu i trgovini	1	P15 - VIJEĆNICA
P4a Preduvjetni programi	1	P05
P4b Preduvjetni programi	4	P15 - VIJEĆNICA
P5 Sljedivost, opoziv i povlačenje nesukladne hrane	1	P15 - VIJEĆNICA
P6a Koraci 1-4 u izradi HACCP studije	2	P15 - VIJEĆNICA
P6b Koraci 1-4 u izradi HACCP studije	2	P01
P7a Korak 5 u izradi HACCP studije	1	P15 - VIJEĆNICA



P7b Korak 5 u izradi HACCP studije	2	P01
P8 Korak 6a u izradi HACCP studije (biološke opasnosti)	2	P08
P9 Korak 6b u izradi HACCP studije (fizičke i kemijske opasnosti)	2	P08
P10 Korak 6c u izradi HACCP studije (procjena rizika)	2	P01
P11 Koraci 7-9 u izradi HACCP studije (kritične kontrolne točke, kritične granice, planiranje monitoringa)	2	P01
P12 Koraci 10-12 u izradi HACCP studije (korektivne mjere, verifikacija sustava, dokumentacija)	1	P01
P13 Karakteristike normi i certifikacijskih shema za upravljanje sustavima sigurnosti hrane	2	P01

<b>VJEŽBE (TEMA)</b>	<b>Broj sati</b>	<b>Mjesto održavanja</b>
V1 Terenska vježba - hotelska kuhinja i restoran	4	ONLINE
V2 Terenska vježba - objekt kolektivne prehrane studenata	4	P01
V3 Terenska vježba - centralna pripremnica hrane	4	ONLINE
V4 Procjena rizika	1	P01
V5 Korektivne mjere	2	P01

<b>SEMINARI (TEMA)</b>	<b>Broj sati</b>	<b>Mjesto održavanja</b>
S1 Politika sigurnosti hrane u EU	1	P05
S2 Opisivanje proizvoda	1	P01
S3 Popisivanje bioloških opasnosti	2	P02
S4 Popisivanje kemijskih i fizičkih opasnosti	2	P02
S5 Procjena rizika	2	P01
S6 Kritične točke, kritične granice, monitoring	3	P01
S7 Postupanja prilikom audita	4	P01

### **ISPITNI TERMINI (završni ispit):**

1.	17.02.2025.
2.	04.03.2025.
3.	01.04.2025.
4.	08.09.2025.