

## **ПРИЈАВА КУРСА**

**ПРИЈАВА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ ПРОГРАМА  
КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ (КЕ)**

<b>Организатор континуиране едукације:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>факултет</u></li> <li>• школа здравствене струке</li> <li>• здравствена установа</li> <li>• установа</li> <li>• удружење</li> <li>• приватна пракса</li> <li>• друго (навести шта)</li> </ul>
<b>Назив организатора:</b>	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
<b>Адреса организатора (улица, број, поштански број, град):</b>	Немањина 6, 11080, Земун - Београд
<b>Име и презиме организатора КЕ:</b>	Милица Петрушић
<b>Број телефона организатора КЕ:</b>	065 37 72 508
<b>Е-маил адреса:</b>	petrusicm@agrif.bg.ac.rs
<b>Назив програма КЕ (кратак, јасан и довољно информативан):</b>	Санитација прехранбених погона
<b>Врста континуиране едукације: (подвући)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Конгрес</li> <li>• Симпозијум</li> <li>• <u>Курс</u></li> </ul>
<b>Континуирана едукација је „on line“</b>	ДА НЕ <input checked="" type="checkbox"/> МЕШОВИТ Лоцирана је на: <a href="http://cmoodle.agrif.bg.ac.rs/course/view.php?id=19">http://cmoodle.agrif.bg.ac.rs/course/view.php?id=19</a>
<b>Да ли се програм КЕ поново акредитује?</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Ако је одговор на претходно питање ДА, наведите новине у програму КЕ, који се предлаже за поновну акредитацију:</b>	1. 2. 3.
<b>Наведите акредитациони број програма КЕ, који се предлаже за поновну акредитацију:</b>	
<b>Предложени датум и место првог одржавања програма КЕ:</b>	Током 2016 године, Пољопривредни факултет
<b>Предложени остали датуми и места одржавања програма КЕ:</b>	Током 2016 године, Пољопривредни факултет
<b>Сати учења током КЕ (без пауза):</b>	16 сати
<b>Циљна група: (подвући)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Лекари</li> <li>• Стоматолози</li> <li>• Фармацеути</li> <li>• Биохемичари</li> <li>• Медицинске сестре</li> <li>• Здравствени техничари</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Друго:</u> <u>Наставници стручних предмета средњих пољопривредних школа</u></li> </ul>
Који је максималан предвиђен број слушалаца КЕ?	15
Да ли је простор у коме се одржава КЕ адекватан за предвиђени број слушалаца?	Да
Наведите цену КЕ	Не наплаћује се током 2016 и 2017
Који су едукативни циљеви програма? (подвучи)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сагледавање улоге и значаја санитације у прехранбеним погонима</li> <li>2. Развијање свести о значају микробиологије воде и ваздуха и хигијене запослених, упознавање са био-филмовима и проблемима који они изазивају у прехранбеним погонима</li> <li>3. Сагледавање значаја различитих средстава за прање и санитацију</li> <li>4. Развијање свести о значају основних принципа санитације и њиховој улози у прехранбеним погонима.</li> </ol>
Која знања ће стећи учесници?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Упознаће се са санитацијом и њеним значењем у прехранбеним погонима</li> <li>2. Стећи ће нова знања о основним факторима као што су микробиологија воде и ваздуха, хигијена запослених, биофилмови која могу проузроковати одређене проблеме у прехранбеним погонима</li> <li>3. Упознаће се са средствима за прање и санитацију погона, као и са основним принципима санитације погона</li> </ol>
Које вештине ће стећи учесници?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учесници курса ће препознати неке од основних фактора који могу да доведу до појединих проблема прехранбених погона и разумеће разлоге њихове појаве</li> <li>2. Примениће новостечена знања у решавању појединих проблема у прехранбеним погонима</li> </ol>
Које методе учења/обуке ће се користити?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>предавања</u></li> <li>• семинари</li> <li>• <u>практичне вежбе</u></li> <li>• решавање клиничких проблема</li> <li>• <u>рад у малој групи</u></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пројекат - оријентисано учење</li> <li>• демонстрација клиничке вештине</li> <li>• <u>остало:</u> <u>активно учење/настава</u></li> </ul>
Да ли је предвиђен едукативни материјал за полазнике?	<input checked="" type="checkbox"/> ДА    НЕ
Ако ДА, навести који?	Презентације
Да ли је предвиђена провера знања полазника? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА    НЕ
Ако ДА, навести како?	Уводни тест на <i>Moodle</i> систему
Да ли ће се извршити евалуација програма? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА    НЕ
Ако ДА, навести како?	Анкета за полазнике
Да ли у извођењу наставе учествују наставници факултета?	<input checked="" type="checkbox"/> ДА    НЕ
Ако ДА, навести број:	2
Да ли у извођењу наставе учествују страни предавачи?	ДА <input type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести број:	
Укупан број предавача је:	2

Датум: 05.03.2016.

Потпис руководиоца  
континуиране едукације:

Милица Петрушић

Печат установе/удружења

## САЖЕТАК ПРОГРАМА КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ

Курс санитација прехранбених погона треба да допринесе јачању свести о безбедности хране, а самим тим и о значају принципа планирања, развоја, имплементације, одржавања, увођења или побољшања хигијенске праксе, а у циљу обезбеђивања одговарајућих еколошких услова за производњу хране. Курс развија свест о бројним могућностима за контаминацију хране од момента производње до конзумације, као и о различитим средствима која ће омогућити добијање безбедне хране. Такође, курс ће обухватити и значај санитације погона у заштити здравља људи и њене повезаности са факторима околне средине који утичу на здравље.

Током студија, недовољно времена и простора је посвећено питању безбедности хране, могућностима контаминације, а самим тим и санитацији прехранбених погона. С обзиром на то колико је ова тема важна и за свакодневни живот, а посебно за некога коме ће пољопривреда бити професија, веома је битно проширити досадашње знање и сазнати неке нове информације из ове област.

Учесници курса ће се упознати са санитацијом и њеним значајем у прехранбеним погонима. Такође, обрадиће се различити фактори као што су микробиологија воде и ваздуха, хигијена запослених у погонима и био-филмови који могу да доведу до одређених проблема у прехранбеним погонима. Исто тако, курс ће обухватити и упознавање са средствима за прање и средствима за санитацију, као и са основним принципима санитације погона који могу да допринесу решавању неких од основних проблема у прехранбеним погонима.

## НАВЕСТИ ПЕТ АКТУЕЛНИХ РЕФЕРЕНЦИ НА КОЈИМА ЈЕ БАЗИРАНА НЕОПХОДНОСТ ИЗВОЂЕЊА ОВЕ КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ

1. Troller, J. A. (2012): Sanitation in food processing. Academic Press, San Diego
2. Marriott, N. G., Gravani, R. B. (2006): Principles of Food Sanitation. Springer Science+Business Media, Inc. New York
3. Van Houdt, R., Micheiels, C. W. (2010): Biofilm formation and the food industry, a focus on the bacterial outer surface. Journal of Applied Microbiology, 1117-1131.
4. Brovko, L.Y., Meyer, A., Tiwana, A., Chen, W., Felipe, C., Griffiths, M. W. (2009): Photodynamic Treatment: A Novel Method for Sanitation of Food Handling and Food Processing Surfaces. Journal of Food Protection, 926-1138.
5. Obradović, D. (2008): Osnovni principi sanitacije pogona- preduslovi za HACCP. Prehrambena Tehnologija, 19: 10-12.

### ПРОГРАМ КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ (сатница, теме и предавачи)

Сатница	Тема	Метод обуке*	Предавач
I дан 9:00- 13:00	Увод у санитацију погона, значај микробиологије ваздуха и воде, хигијена запослених и прехранбеним погонима и основне карактеристике биофилмова	Предавања	Милица Петрушић
I дан 13:00- 14:00	Одређивање присуства микроорганизама у ваздуху и микробиолошка анализа руку	Вежбе	Немања Мирковић
I дан 14:00- 17:00	Активности на <i>Moodle</i> систему, у виду речника нових појмова и форум где могу да наведу примере проблема са којима су се сусрели прехранбени погони	On line	Милица Петрушић
II дан 9:00- 14:00	Средства за прање, средства за санитацију прехранбених погона и основни принципи санитације погона	Предавања	Милица Петрушић
II дан 14:00- 16:30	Рад у групама на проналажењу узорка решавању појединих проблема прехранбених погона	Рад у групи	Милица Петрушић Немања Мирковић
II дан 16:30- 17:00	Евалуација курса	Анкета	

\*предавање, вежбе, семинар, рад у групи итд.

## **ОДЛУКА ОРГАНА НАДЛЕЖНОГ ЗА РЕЦЕНЗИРАЊЕ (КОНТРОЛУ КВАЛИТЕТА) ПРОГРАМА КЕ У ОКВИРУ УСТАНОВЕ/УДРУЖЕЊА ПРЕДЛАГАЧА**

Курсеви пријављени од стране Пољопривредног факултета марта 2016. године настали су током TEMPUS пројекта Building Capacity of Serbian Agricultural Education to Link with Society, CaSA, Изградња капацитета српског образовања у области пољопривреде ради повезивања са друштвом (544072-TEMPUS-1-2013-1-RS-TEMPUS-SMHE5 (2013 – 4604 / 001 - 001).

Сви курсеви су рецензирани од стране партнера у пројекту.

Стручне рецензије урадили су ЕУ партнери - Универзитет Марибор, Словенија; Банатски Универзитет, Темишвар, Румунија и Универзитет Фођа, Италија.

Педагошко – методолошку рецензију урадио је Образовни форум, Београд.

*Напомена: Овом одлуком се потврђује да је пријављени програм КЕ одобрен и рецензиран од стране органа надлежног за рецензирање програма КЕ у оквиру установе/удружења предлагача. Предавач/организатор КЕ не може да буде рецензент свог сопственог програма КЕ.*

Датум: .... ..

Потпис руководиоца органа надлежног за рецензирање (контролу квалитета) програма КЕ у оквиру установе/удружења: .....

Печат установе/удружења

## БИОГРАФИЈА ПРЕДАВАЧА

<b>Име и презиме предавача:</b>	Милица Петрушић
<b>Назив институције у којој предавач ради са пуним радним временом:</b>	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
<b>Садашње звање:</b>	Асистент
<b>Избор у садашње звање:</b>	29.12.2011.
<b>Број година радног искуства:</b>	5 година
<b>Ужа научна област:</b>	Технолошка микробиологија
<b>Докторат</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година: 2010
<b>Магистеријум</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година:
<b>Примаријат</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година:
<b>Академске специјалистичке студије</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година:
<b>Академске струковне студије</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година:
<b>Ужа специјализација</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година:
<b>Специјализација</b>	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година:
<b>Факултет</b>	<input type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/> Ако ДА, година: 2009
<b>Репрезентативне референце у последњих десет година (навести до 5 референци)</b>	<p>1. Laličić-Petronijević Jovanka, Popov-Raljić Jovanka, Obradović Dragojlo, Radulović Zorica, Paunović Dusanka, Petrušić Milica, Pezo L (2014). Viability of probiotic strains Lactobacillus acidophilus NCFM® and Bifidobacterium lactis HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. Journal of Functional Foods, 541-550</p> <p>2. Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. Archive of Biological science 64(4), 1465-1472.</p> <p>3. Zorica Radulović, Dušanka Paunović, Milica Petrušić, Nemanja Mirković, Jelena Miočinović, Dušan Kekuš, Dragojlo Obradović (2014): The application of autochthonous potential probiotic Lactobacillus planatarum 564 in fish oil fortified yoghurt production. Archives of Biological Science, 15-22</p>



	<p>4. Radulović, Z., Živković, D., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D., Perunović, M., Stajić, S. (2011): Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages, <i>Procedia Food Science</i>, Vol.1, 1516-1522.</p> <p>5. Milica Petrušić, Zorica Radulović, Ivana Zuber Bogdanović, Nemanja Mirković, Dušanka Paunović, Snežana Bulajić, Dušan Kekuš (2014): Antibiotic resistance of autochthonous potential probiotic bacteria, II International Congress Food technology, Quality and Safety, 28-30.10.2014., Novi Sad, Srbija, <i>Proceedings</i>, 500-504</p>
<b>Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе:</b>	3
<b>Тренутно учешће на научним пројектима:</b>	<p>1. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“ Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046010 (2011-2016)</p> <p>2. Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046009 (2011-2016)</p> <p>3. AREA Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, FP7-REGPOT-0212-2013-I, 316004 (2013-2016)</p> <p>4. Темпус пројекат Building Capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society-CaSa TEMPUS (2014-2016)</p>
<b>Усавршавања (до 150 речи):</b>	<p>Стручно усавршавање на Биотехничком факултету, Универзитета у Љубљани, Одсек за зоотехнику, Институт за млекарство и пробиотике, у области молекуларних метода, у периоду од 07.-16.11.2010. и 27.11.-23.12.2011. као учесник билатералног пројекта између Србије и Словеније под називом „ Efficacy of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions“ BI-SL/10-11-035 (2010-2011). Као стипендиста FEMS Research Fellowship, кандидат се стручно усавршавао на Универзитету у Лунду, Факултет инжењерства ЛТХ, Одсек за технологију хране, инжењерство и исхрану у</p>

	периоду од 18.08.-13.11.2013, где је радила на молекуларним методама за одређивање разлика између сојева бактерија млечне киселине.
<b>Други подаци које сматрате релевантним (до 100 речи)</b>	Члан Удружења микробиолога Србије.

Датум: 05.03.2016.

Потпис предавача:  
Милица Петрушић