

Курсеви целоживотног учења на Технолошком факултетиу Нови Сад

Назив курса:	Микробиолошки критеријуми безбедности хране и хигијене процеса
Опис курса:	<p>Програм курса подразумева следеће теме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закон о безбедности хране и улога ветеринарске инспекције у контроли микробиолошке безбедности/квалитета намирница; - Закон о безбедности хране и улога пољопривредне инспекције у контроли микробиолошке безбедности/квалитета намирница; - Улога санитарне инспекције у контроли микробиолошке безбедности/квалитета намирница уз коментар важећих прописа; - Водич(и) за примену микробиолошких критеријума за храну - Здравствено значајни микроорганизми за безбедност намирница: <i>Salmonella spp.</i>, <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enterobacteriaceae</i>, <i>E. coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Bacillus cereus</i> <p>- <i>Интерактивна радионица</i>: Анализа микробиолошких опасности у складу са новим прописима, планови интерне контроле хигијене процеса и окружења, брзи тестови за детекцију микробиолошких контаминената у прехранбеној индустрији, брзи тестови за контролу хигијене производног процеса и окружења.</p> <p>Практичан рад са: брзим протеинским тестовима и тестовима за контролу АТР-а, тестовима за одређивање укупног броја бактерија, квасаца и плесни, ентеробактерија, стафилокока (дипслајдови, Петрифилмови), микробиолошка контрола ваздуха уређајем MAS-100 Есо, идентификација микроорганизама уређајем <i>Vitek 2 Compact</i></p>
ЕСПБ:	-
Циљеви:	<p>Циљ организатора је да полазницима предочи промене у концепту производње безбедне хране и упозна их са новинама које доноси нови законски прописи. Закон о безбедности хране и одговарајући подзаконски прописи обезбеђују правни оквир за прелазак на нови свеобухватни систем безбедности хране базиран на анализи ризика, уз пребацавање основне одговорности на субјекте у пословању храном и увођење система самоконтроле заснованог на ХАЦЦП принципима. Курс, одабиром тема, избором предавача и својом радионицом треба да полазницима предочи нов концепт безбедности хране пружајући практичне информације од значаја за успостављање сопственог система контроле процеса и готових производа.</p>
Предзнање:	-
Компетенције које се стичу:	<p>Полазници стичу основна знања из система безбедности хране и националне законске регулативе. Полазницима ће бити издата потврда Технолошког факултета о похађању обуке</p>
Предавачи:	1. др Синиша Марков, редовни професор
	2. др Драгољуб Цветковић, ванредни професор
	3. др Александра Велићански
Трајање:	Курс је једнодневни
Број полазника:	20

Учесталост одржавања:	На 2-3 месеца
Место одржавања:	Нови Сад, Технолошки факултет
Контакт особа:	др Драгољуб Цветковић
Телефон контакт особе:	021/485 3730
Имејл контакт особе:	cveled@uns.ac.rs