

## Курсеви целоживотног учења на Технолошком факултету Нови Сад

<b>Назив курса:</b>	<b>Обука за HACCP систем</b>
<b>Опис курса:</b>	Обука је развијена за потребе фирми прехранбене индустрије које према важећим прописима морају применити систем управљања безбедношћу хране (HACCP) заснован на Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003). Обука обухвата објашњење свих смерница HACCP-а и начин њихове имплементације.
<b>ЕСПБ:</b>	-
<b>Циљеви:</b>	Циљ обуке је оспособљавање запослених у фирмама прехранбене индустрије за разумевање и имплементацију смерница HACCP система.
<b>Предзнање:</b>	Обука је конципирана тако да се од кандидата не захтева да имају претходно знање о HACCP систему. Овакав концепт омогућава да обуку прате и кандидати који немају претходно знање и искуство у производњи хране, а планирају да је заснују.
<b>Компетенције које се стичу:</b>	Обуком ће кандидати бити оспособљени да разумеју и објасне сврху и структуру HACCP система и имплементирају његове смернице.
<b>Предавач:</b>	Др Здравко Шумић
<b>Трајање:</b>	2 дана
<b>Број полазника:</b>	Максимално 20
<b>Учесталост одржавања:</b>	Месечно
<b>Место одржавања:</b>	Технолошки факултет Нови Сад
<b>Контакт особа:</b>	Здравко Шумић
<b>Телефон контакт особе:</b>	+381 21 485 3701, +381 64 169 7426
<b>Имејл контакт особе:</b>	sumic@uns.ac.rs