



## OBRAZAC ZA REGISTRACIJU KURSA

<b>Nastavnik</b>	Milica Petrušić
<b>Univerzitet</b>	Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
<b>Kurs</b>	Sanitacija prehrambenih pogona
<b>Grupa</b>	Srednje poljoprivredne škole
<b>Tip</b>	mešovit
<b>Trajanje</b>	2 dana - 16 časova

<b>Opis</b>	<p>Kurs sanitacija prehrambenih pogona treba da doprinese jačanju svesti o bezbednosti hrane, a samim tim i o značaju principa planiranja, razvoja, implementacije, održavanja, uvođenja ili poboljšanja higijenske prakse, a u cilju obezbeđivanja odgovarajućih ekoloških uslova za proizvodnju hrane. Kurs razvija svest o brojnim mogućnostima za kontaminaciju hrane od momenta proizvodnje do konzumacije, kao i o različitim sredstvima koja će omogućiti dobijanje bezbedne hrane. Takođe, kurs će obuhvatiti i značaj sanitacije pogona u zaštiti zdravlja ljudi i njene povezanosti sa faktorima okolne sredine koji utiču na zdravlje.</p> <p>Tokom studija, nedovoljno vremena i prostora je posvećeno pitanju bezbednosti hrane, mogućnostima kontaminacije, a samim tim i sanitaciji prehrambenih pogona. S obzirom na to koliko je ova tema važna i za svakodnevni život, a posebno za nekoga kome će poljoprivreda biti profesija, veoma je bitno proširiti dosadašnje znanje i saznati neke nove informacije iz ove oblasti.</p>
-------------	---

<b>Sadržaj</b>	<p>Učesnici kursa će se upoznati sa sanitacijom i njenim značajem u prehrambenim pogonima. Takođe, obradiće se različiti faktori kao što su mikrobiologija vode i vazduha, higijena zaposlenih u pogonima i bio-filmovi koji mogu da dovedu do određenih problema u prehrambenim pogonima. Isto tako, kurs će obuhvatiti i upoznavanje sa sredstvima za pranje i sredstvima za sanitaciju, kao i sa osnovnim principima sanitacije pogona koji mogu da doprinesu rešavanju nekih od osnovnih problema u prehrambenim pogonima.</p>
----------------	--

<b>Ciljevi</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sagledavanje uloge i značaja sanitacije u prehrambenim pogonima</li><li>2. Razvijanje svesti o značaju mikrobiologije vode i vazduha i higijene zaposlenih, upoznavanje sa bio-filmovima i problemima koji oni izazivaju u prehrambenim pogonima, sagledavanje značaja različitih sredstava za pranje i sanitaciju</li><li>3. Razvijanje svesti o značaju osnovnih principa sanitacije i njihovoj ulozi u prehrambenim pogonima.</li></ol>
----------------	---

<b>Aktivnosti</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pre početka kursa, učesnici kursa bi trebalo da popune kratak upitnik koji bi se nalazio na <i>Moodle</i> sistemu. Upitnik bi sadržao neka osnovna pitanja o sanitaciji</li></ol>
-------------------	--



pogona i trebao bi da pruži uvid u to koliko su učesnici upoznati sa nekim osnovnim pojmovima sanitacije pogona.

2. Prvi dan će obuhvatiti uvodno predavanje kao podsetnik o osnovnim pojmovima u sanitaciji pogona, zatim predavanje o značaju mikrobiologije vode i vazduha, higijeni zaposlenih i problemima koje mogu izazvati, kao i o sve većem problemu u prehrambenim pogonima, bio-filmovima .
3. Nakon toga ostatak dana je predviđen za aktivnosti na *Moodle* sistemu, u vidu rečnika novih pojmova, kao i postavljanju tema za diskusiju na forumu gde bi učesnici kursa naveli neke od primera problema koji se sreću u prehrambenim pogonima i načine rešavanja datim problema.
4. Drugi dan je posvećen predavanjima o sredstvima za pranje, sredstvima za sanitaciju i osnovnim principima sanitacije pogona.
5. Nakon završenih predavanja, ostatak dana je predviđen za rad u grupama (4-5 učesnika) gde bi se svakoj grupi postavio problem sa kojim su se susrele neki od prehrambenih pogona. Problemi bi bili različiti, a obuhvatali bi neke od osnovnih pojmova koji izazivaju različite probleme u prehrambenim pogonima kao što su različiti kontaminanti iz vode ili vazduha, biofilmovi koji izazivaju sve veće probleme, itd. U okviru grupe, učesnici bi trebali da sagledaju sve načine rešavanja datog problema i da na kraju daju jedinstveno rešenje. Rešenje problema bi trebalo da obuhvati neke od osnovnih principa sanitacije, sredstva za pranje i sanitaciju pogona ili kombinaciju ovih komponenata. Nakon određenog vremena koje im je dato za rešavanje problema, svaka grupa bi imala nekoliko minuta da objasni problem koji im je zadat i da iznesu svoje rešenje. Nakon izlaganja svake grupe, učesnici kursa bi međusobno diskutovali o datim rešenjima problema i zajedno na nastavnikom ispravljali eventualne greške i ukazivali na možda neko bolje rešenje. Kroz ovaj vid nastave, učesnici kursa bi mogli da primene novostečena znanja i da ih kroz grupni rad primene u nekim od situacija koji se mogu pronaći u prehrambenim pogonima.
6. Na kraju kursa, učesnici bi imali mogućnost da izvrše evaluaciju kursa.

**Materijal**

Odgovarajuća prostorija, po mogućstvu sa kompjuterima i pristupom internetu, nekoliko petri šolja sa razlivenim hranljivim agarom.