



OBRAZAC ZA REGISTRACIJU KURSA

Nastavnik	Nemanja Mirkovic
Univerzitet	Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
Kurs	Mikrobiološka bezbednost hrane
Grupa	Srednje poljoprivredne škole
Tip	klasičan
Trajanje	2 dana - 16 časova

Opis	Svrha organizovanja dvodnevnog seminara sa predavanjima je upoznavanje nastavnika sa izvorima patogenih mikroorganizama u hrani, karakteristikama patogenih mikroorganizama u hrani kao i tipovima hrane koji su prenosioci patogenih mikroorganizama. Sagledavanje značaja uspešne detekcije i identifikacije patogenih mikroorganizama u hrani, korišćenjem standardnih i molekularnih mikrobioloških metoda. Upoznavanje nastavnika sa korektivnim procedurama za kontrolu patogenih mikroorganizama u hrani. Realizacijom ovog programa postiže se unapređivanja stručnih kompetencija nastavnika srednjih škola u oblasti primene mikrobiološke bezbednosti hrane.
-------------	---

Sadržaj	<ol style="list-style-type: none">1. Proširivanje znanja najnovijim podacima o izvorima patogenih mikroorganizama u hrani, kako u toku samog proizvodnog procesa tako i na kraju proizvodnog procesa.2. Nedostaci i prednosti klasičnih mikrobioloških metoda u odnosu na savremene molekularne metode u detekciji patogenih mikroorganizama u hrani.3. Korektivne procedure u prehrambenoj industriji za kontrolu patogenih mikroorganizama u hrani.
----------------	---

Ciljevi	<ol style="list-style-type: none">1. Proširivanje znanja nastavnika o izvorima patogenih mikroorganizama u hrani2. Upoznavanje sa problemima u prehrambenoj industriji, uzročnici kontaminacije prehrambenih proizvoda patogenim mikroorganizmima3. Upoznavanje sa savremenim molekularnim metodama detekcije patogenih mikroorganizama u hrani4. Sagledavanje prednosti i mana klasičnih mikrobioloških metoda u poređenju sa savremenim molekularnim metodama detekcije patogenih mikroorganizama u hrani5. Unapređivanje sposobnosti nastavnika u primeni korektivnih procedura za kontrolu patogenih mikroorganizama u hrani
----------------	--

Aktivnosti	Prvi dan: Patogeni mikroorganizmi u hrani, pregled po grupama mikroorganizama, gde se
-------------------	--



mogu naći. Problemi koje izazivaju patogeni mikroorganizmi u prehrambenoj industriji, najnoviji podaci. Novi patogeni mikroorganizmi, oportunistički patogeni u prehrambenim proizvodima. Upoznavanje sa savremenim metodama za detekciju mikroorganizama u prehrambenim proizvodima. Nastavnici će u grupama raditi na poređenju klasičnih mikrobioloških metoda i savremenih molekularnih metoda za detekciju patogenih mikroorganizama u prehrambenim proizvodima (veština, vreme rada, cena i osetljivost metode).

Drugi dan:

Upoznavanje učesnika kursa sa problemima kojima se prehrambena industrija susreće kako bi obezbedila mikrobiološki bezbedan proizvod (standardi, pravilnici). Korektivne procedure za kontrolu patogenih mikroorganizama u prehrambenoj industriji. Učesnici kursa će u grupama raditi u konkretnom primeru uvođenja korektivnih mera za kontrolu i otklanjanja patogenih mikroorganizama u prehrambenoj industriji.

Materijal

Računar sa video-bimom, tabla, kreda.