

ПРИЈАВА КУРСА

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

Организатор континуиране едукације:	<ul style="list-style-type: none"> • <u>факултет</u> • школа здравствене струке • здравствена установа • установа • удружење • приватна пракса • друго (навести шта)
Назив организатора:	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Адреса организатора (улица, број, поштански број, град):	Немањина 6, 11080, Земун - Београд
Име и презиме организатора КЕ:	Милена Савић
Број телефона организатора КЕ:	011 4413555 лок. 3343
Е-маил адреса:	milenas@agrif.bg.ac.rs
Назив програма КЕ (кратак, јасан и довољно информативан):	Микробиологија хране
Врста континуиране едукације: (подвући)	<ul style="list-style-type: none"> • Конгрес • Симпозијум • <u>Курс</u>
Континуирана едукација је „on line“	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Лоцирана је на: http://cmoodle.agrif.bg.ac.rs/
Да ли се програм КЕ поново акредитује?	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input checked="" type="checkbox"/>
Ако је одговор на претходно питање ДА, наведите новине у програму КЕ, који се предлаже за поновну акредитацију:	1. 2. 3.
Наведите акредитациони број програма КЕ, који се предлаже за поновну акредитацију:	
Предложени датум и место првог одржавања програма КЕ:	Током 2016 године, Пољопривредни факултет
Предложени остали датуми и места одржавања програма КЕ:	Током 2016 године, Пољопривредни факултет
Сати учења током КЕ (без пауза):	13 сати
Циљна група: (подвући)	<ul style="list-style-type: none"> • Лекари • Стоматолози • Фармацеути • Биохемичари • Медицинске сестре • Здравствени техничари • <u>Друго:</u>

	<u>Наставници стручних предмета средњих пољопривредних школа</u> <u>Саветодавци у пољопривредним саветодавним службама</u>
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"> 1. Систематизација и повезивање стечених знања из микробиологије хране код полазника, која може да послужи као модел рада са ученицима. 2. Унапређивање знања и умења полазника о прављењу тестова, речника са задацима из области микробиологије хране са конкретним примерима, вежбање употребе Моодле. Развој способности за проналажење потребних информација и за њихово коришћење. 3. Развој способности повезивања знања полазника из различитих области микробиологије хране кроз прављење тестова и решавање сценарија. 4. Допринос развоју способности примене стеченог знања у новим ситуацијама код полазника курса, прављењем сценарија из области микробиологије хране 5. Упознавање полазника курса са новинама из области микробиологије хране кроз предавање које може да послужи полазницима у сопственом извођењу наставе.
Која знања ће стећи учесници?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Извори и значај микроорганизама у храни 2. Дефинисање доминантних група микроорганизама у храни 3. Карактеристике доминантних група микроорганизама у храни 4. Фактори који утичу на раст микроорганизама у храни 5. Продукти метаболизма микроорганизама у храни
Које вештине ће стећи учесници?	1. Овладавање специфичним вештинама

	креирања наставе у наведеној области и подстицање увођења онлине и интерактивне наставе. 2. Обнова и да допуна знања из области микробиологија хране.
Које методе учења/обуке ће се користити?	<ul style="list-style-type: none"> • предавања • семинари • практичне вежбе • решавање клиничких проблема • рад у малој групи • пројекат - оријентисано учење • демонстрација клиничке вештине • <u>остало:</u> <u>активно учење/настава</u>
Да ли је предвиђен едукативни материјал за полазнике?	<input checked="" type="checkbox"/> ДА НЕ
Ако ДА, навести који?	Презентације, текстови
Да ли је предвиђена провера знања полазника? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА НЕ
Ако ДА, навести како?	„On line,, речници, тестови и сценарио
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 checked="" type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести број:	
Укупан број предавача је:	2

Датум: 05.03.2016.

Потпис руководиоца
континуиране едукације:

Милена Савић

Печат установе/удружења

САЖЕТАК ПРОГРАМА КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ

Активности у току 1. дана

-Полазници курса у групама према темама које се обрађују праве речнике најважнијих појмова из микробиологије хране. Полазници курса праве речнике „online,,. Узајамно групе упоређују листе појмова, допуњују и коментаришу речнике, аргументују важност изабраних термина. Активност се завршава прављењем коначне заједничке листе појмова која ће ући у заједнички речник.

-Полазници подељени у тимове (из сваке групе по један) за различите микроорганизме повезују термине из различитих тема (микроорганизам са факторима раста и продукција метаболита). Полазници сами размишљају о начину представљања појмова (појмовне мапе, илустрације, цртежи, дијаграми итд.). Презентују резултате и различити тимови дискутују и аргументују резултате.

-Полазници курса даље вежбају примену знања кроз комбиновање различитих услова и предвиђање најризичнијих тј. најповољнијих фактора за присуство одређених група микроорганизама у храни. Један тим другом задаје задатке у виду сценарија. Тимови износе закључке, дискутују и оцењују једни друге.

-Наставник Power Point презентацијом о најновијим трендовима у области микробиологије хране и приказом статистике епидемија на глобалном нивоу закључује дан. Полазници курса износе своја запажања током презентације.

Активности у току 2. дана

-Полазници курса у групама израђују тестове знања онлине (сами бирају форму теста и наставник им помаже у изради). Креирају тест са задацима практичне примене знања, где треба да предвиде настанке кварова или да препознају узрочнике кварова хране/ потенцијалну корист микроорганизама у храни користећи речнике. Друга група решава тестове прве групе и затим дискутују о резултатима и о тесту.

-Наставник тимовима дели сценарије- стварни случајеви тровања храном у последњих 5 година. Полазници решавају сценарио коришћењем речника, сагледавају могућности превенције тровања на основу регулисања фактора раста микроорганизама. Представници група износе закључке и све групе дискутују о решењима сценарија.

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

1. Michael T. Madigan, John M. Martinko, Kelly S. Bender, Daniel H. Buckley, David A. Stahl, Brock Biology of Microorganisms, Pearson, 2011.
2. Moselio Schaechter, Encyclopedia of Microbiology, 3th Edition, Elsevier Inc., 2009
3. Stephen J. Forsythe, The Microbiology of Safe Food, John Wiley & Sons, 2011
4. Rosa K. Pawsey, Case Studies in Food Microbiology for Food Safety and Quality, Royal Society of Chemistry, 2002
5. Shekhar Challa, Probiotics For Dummies, John Wiley & Sons, 2012

ПРОГРАМ КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ
(сатница, теме и предавачи)

Сатница	Тема	Метод обуке*	Предавач
1.дан 9,00-9,15	Упознавање полазника са курсом, са целокупним планом и сатницом рада на курсу.	Предавање	Милена Савић
1.дан 9,15-10,30	Прављење речника (online) најважнијих појмова из микробиологије хране према темама: •Извори и значај микроорганизама у храни •Дефинисање доминантних група микроорганизама у храни •Карактеристике доминантних група микроорганизама у храни •Фактори који утичу на раст микроорганизама у храни •Продукти метаболизма микроорганизама у храни	Рад у групи	Милена Савић
1.дан 11,00-12,30	Коментарисање речника и прављење коначне заједничке листе појмова која ће ући у заједнички речник.	Рад у групи	Милена Савић
1.дан 12,30-13,30	Повезивање термина из различитих тема (микроорганизам са факторима раста и продуктима метаболизма), презентовање резултата и дискусија.	Рад у групи	Милена Савић
1.дан 14,30-15,30	Вежбање примене знања кроз комбиновање различитих услова и предвиђање најризичнијих тј. најповољнијих фактора за присуство одређених група микроорганизама у храни. Решавање сценарија.	Рад у групи	Милена Савић
1.дан 16,00-17,00	Дискусија	Рад у групи	Милена Савић
2.дан 9,00-10,30	Најновији трендови у области микробиологије хране и приказ статистике епидемија на глобалном нивоу.	Предавање	Милена Савић
2.дан 11,00-13,30	Креирање теста са задацима практичне примене знања online, где полазници треба да предвиде настанке кварова или да препознају узрочнике кварења хране/ потенцијалну корист микроорганизама у храни користећи речнике. Решавање тестова и затим дискусија.	Рад у групи	Милена Савић
2.дан 14,30-15,30	Наставник групама дели сценарије- стварни случајеви тровања храном у последњих 5 година. Полазници решавају сценарио	Рад у групи	Милена Савић

	коришћењем речника, сагледавају могућности спречавања епидемије на основу регулисања фактора раста микроорганизама.		
2.дан 15,30- 16,30	Представници група износе закључке из добијених сценарија и све групе дискутују о решењима сценарија	Рад у групи	Милена Савић
2.дан 16,30- 17,00	Полазници курса одговарају на упитнике, износе своје утиске о целокупном курсу и раду наставника кроз бодовно вредновање курса	Евалуација	Милена Савић

*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-SMHES (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

Име и презиме предавача:	Милена Савић
Назив институције у којој предавач ради са пуним радним временом:	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Садашње звање:	Доцент
Избор у садашње звање:	18. 11.2015.
Број година радног искуства:	8 година
Ужа научна област:	Технолошка микробиологија
Докторат	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година: 2014
Магистеријум	<input type="checkbox"/> ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година:
Примаријат	<input type="checkbox"/> ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година:
Академске специјалистичке студије	<input type="checkbox"/> ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година:
Академске струковне студије	<input type="checkbox"/> ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година:
Ужа специјализација	<input type="checkbox"/> ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година:
Специјализација	<input type="checkbox"/> ДА <input checked="" type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година:
Факултет	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година: 2002-2007
Репрезентативне референце у последњих десет година (навести до 5 референци)	<p>1. Savic Milena D Andjelkovic Ivan B Duvnjak Dunja Matijasevic Danka Avramovic Aleksandra Niksic Miomir (2012): The Fungistatic Activity of Organic Selenium and Its Application to the Production of Cultivated Mushrooms Agaricus Bisporus and Pleurotus Spp. (Article). Archives of Biological Sciences, 64(4), 1455-1463.</p> <p>2. Filipovic Nenad R Markovic Ivanka D Mitic Dragana M Polovic Natalija Dj Milcic Milos K Dulovic Marija Jovanovic Maja Savic Milena D Niksic Miomir Andjelkovic Katarina K Todorovic Tamara R (2014): A Comparative Study of In Vitro Cytotoxic, Antioxidant, and Antimicrobial Activity of Pt(II), Zn(II), Cu(II), and Co(III) Complexes with N-heteroaromatic Schiff Base (E)-2-[N-(1-pyridin-2-yl-ethylidene) hydrazino] acetate (Article). Journal of Biochemical and Molecular Toxicology, 28(3), 99-110.</p> <p>3. Filipovic Nenad R Polovic Natalija Dj Raskovic Brankica G Misirlic-Dencic Sonja T Dulovic Marija</p>

	<p>Savic Milena D Niksic Miomir Mitic Dragana M Andjelkovic Katarina K Todorovic Tamara R (2014): Biological activity of two isomeric N-heteroaromatic selenosemicarbazones and their metal complexes (Article). Monatshefte Fur Chemie, 145(7), 1089-1099.</p> <p>4. Đorđević Veric, Paraskevopoulou Adamantini, Mantzouridou Fani, Lalou Sofia, Pantić Milena, Bugarski Branko, Nedović Viktor (2015): Encapsulation Technologies for Food Industry p. 329-382. In: Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, 1st ed. Springer International Publishing</p> <p>5. Duvnjak Dunja, Pantić Milena, Pavlović Vladimir, Nedović Viktor, Lević Steva, Matijašević Danka, Sknepnek Aleksandra, Nikšić Miomir (2016): Advances in batch culture fermented Coriolus versicolor medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 34, 1-8.</p>
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе:	4
Тренутно учешће на научним пројектима:	<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, ИИИ 46010 (2011-2014).</p> <p>2. Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентни прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште-Створимо богатство из богатства Србије. Интегрална и интердисциплинарна истраживања, ИИИ 46001 (2011-2014).</p> <p>3. Advancing research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade (AREA), No. 316004. Пројекат финансиран од стране Европске уније, у оквиру FP7-REGPOT-0212-2013-I програма (2013-2016).</p>
Усавршавања (до 150 речи):	<p>1. FEMS Research Fellowship 2013-2, Medical University of Warsaw, Poland, 01.10.2013. - 01.01.2014.</p> <p>2. STMS Bioflavour Cost Action, FA0907, Medical University of Warsaw, Poland 07.01.- 07.02.2014.</p> <p>3. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy</p>

	<p>making and emergency“, Београд, Србија, 18.-22.5.2009.</p> <p>4. Academic skills course, Београд, Србија, др Steve Quarrie, 17. -18.6.2009.</p> <p>5. Workshop: Actualization of Microbiological methods for food samples; Advances on PCR and Immuoseparation technology, Београд, Србија, 14.9.2009.</p> <p>6. Брзи тестови у контроли намирница и контроли хигијене: одређивање Salmonella RIDASCREEN тестом, Факултет Ветеринарске медицине у Београду, 29.1.2010.</p> <p>7. Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторије према ISO 17025, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 14.-15.1.2011.</p> <p>8. Програм обуке из метода интерактивне наставе у оквиру TEMPUS пројекта Building Capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society (CaSA).</p>
<p>Други подаци које сматрате релевантним (до 100 речи)</p>	<p>-Завршена обука из области учења на даљину (on-line, e-learning) и примена стеченог знања у настави постојећих курсева, али и у креирању нових.</p> <p>-Аутор три курса на платформи за електронско учење Пољопривредног факултета (http://moodle.agrif.bg.ac.rs/).</p> <p>-Примена метода интерактивне наставе у практичној настави (предмети Микробиологија хране и Општа микробиологија)</p>

Датум: 05.03.2016.

Потпис предавача:
Милена Савић