

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:	Јелена Миочиновић
Број телефона организатора КЕ:	064 111 41 77
Е-маил адреса:	jmiocin@agrif.bg.ac.rs
Назив програма КЕ (кратак, јасан и довољно информативан):	Иновације у производњи ферментисаних млечних производа и сирева
Врста континуиране едукације: (подвући)	<ul style="list-style-type: none"> • Конгрес • Симпозијум • <u>Курс</u>
Континуирана едукација је „on line“	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input type="checkbox"/>
Да ли се програм КЕ поново акредитује?	ДА <input type="checkbox"/> НЕ <input 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):	14 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</u>

	<u>пољопривредних школа</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. Обнављање постојећих знања о саставу и својствима млека, производњи ферментисаних млечних производа и сирева 2. Стицање знања о иновацијама у производњи ферментисаних млечних производа и сирева 3. Развој свести и разумевање важних аспеката безбедности и квалитета ферментисаних млечних производа и сирева 4. Стицање знања о савременим техникама испитивања квалитета производа од млека (анализа текстуре, сензорна оцена) 5. Стицање знања и способности производње одабраног производа од млека (нова врста ферментисаног производа или сира)
Која знања ће стећи учесници?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знања о иновацијама у производњи ферментисаних млечних производа и сирева 2. Знања о савременим техникама испитивања квалитета производа од млека (анализа текстуре, сензорна анализа) 3. Знања о савременим аспектима безбедности и квалитета ферментисаних млечних производа и сирева.
Које вештине ће стећи учесници?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вештине производње одабраног ферментисаног производа од млека или одабране врсте сира 2. Рад на савременим апаратима испитивања квалитета ферментисаних производа од млека и сирева 3. Сагледавање аспеката безбедности производа од млека
Које методе учења/обуке ће се	• <u>предавања</u>

користити?	<ul style="list-style-type: none"> • семинари • <u>практичне вежбе</u> • решавање клиничких проблема • <u>рад у малој групи</u> • 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, текст - скрипта
Да ли је предвиђена провера знања полазника? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА НЕ
Ако ДА, навести како?	Провера знања у оквиру теста
Да ли ће се извршити евалуација програма? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА НЕ
Ако ДА, навести како?	Анкета за полазнике
Да ли у извођењз наставе учествују наставници факултета?	<input checked="" type="checkbox"/> ДА НЕ
Ако ДА, навести број:	2
Да ли у извођењз 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:

Јелена Миочиновић

Печат установе/удружења

САЖЕТАК ПРОГРАМА КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ

Сврха континуиране едукације је обнављање постојећих и стицање нових знања о иновацијама и трендовима у области производње ферментисаних млечних производа и сирева, као и алата за постизање адекватне безбедности и високог квалитета производа. Курс нуди полазницима упознавање и разумевање поступака производње нових врста ферментисаних млечних производа (употреба различитих ингредијената, као што су влакна, прашкасти производи од млека, пробиотске бактерије итд., примена савременим операција као што су високи притисак, утрлазвук и др.) и сирева.

Курс омогућава разумевање постојећих домаћих и међународних регулаторних прописа у погледу безбедности прехранбених производа, посебно производа од млека. Полазницима ће бити омогућено да сами произведу неки од производа (ферментисани производ од млека и /или сир). Посебан акценат током курса ће бити на савременим методама испитивања квалитета ферментисаних производа од млека и сирева (испитивање текстуралних својстава и сензорног квалитета производа).

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

1. J. Miocinovic, Z. Miloradovic, M. Josipovic, A. Nedeljkovic, M. Radovanovic, P. Pudja (2015): Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts, *International Dairy Journal*, In Press, Available online 11 December 2015.
2. Guinee TP, Pudja P., Miocinovic Jelena, Wiley J., Mullins CM.. (2015): Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses, *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98 br. 11, str. 7573-7586.
3. Djekic Ilija, Miocinovic Jelena, Pisinov Boris, Ivanovic Snezana, Smigic Nada, Tomasevic Igor (2015): One approach in using multivariate statistical process control in analyzing cheese quality (Article), *МЛЈЕКАРСТВО*, vol. 65 br. 2, str. 91-100.
4. Tomasevic Igor, Petrovic Jelena, Jovetic Milica, Raicevic Smiljana, Milojevic Milica, Miocinovic Jelena (2015): Two year survey on the occurrence and seasonal variation of aflatoxin M1 in milk and milk products in Serbia, *FOOD CONTROL*, vol. 56 br. str. 64-70.
5. Djekic, I., Miocinovic, J., Pisinov, B., Ivanovic, S., Smigic, N. (2013): Quality characteristics of selected dairy products in Serbia, *Млјekarstvo*, 63 (4), 228-236.
6. Miocinovic, J., Thien Trung Le, Fredrick, E., Van der Meeren, P., Pudja, P., Dewettinck, K. (2013): A comparison of composition and emulsifying properties of MFGM materials prepared from different dairy sources by microfiltration, *Food Science and Technology International*, June, 2013, doi: 10.1177/1082013213489566.
7. Smigic N., Djekic I., Tomasevic, I., Miocinovic J., Gvozdenovic Ruzica (2012): Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk, *Food Control*, 25, 728 – 731.
8. Miocinovic, J., Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, *Млјekarstvo*, 62/ 2, 126–135.

ПРОГРАМ КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ
(сатница, теме и предавачи)

Сатница	Тема	Метод обуке*	Предавач
9 – 11 h/I дан	Основе производње ферментисаних млечних производа и сирева	Предавања	Проф др Јелена Миочиновић
11 – 13 h / I дан	Регулатива у производњи ферментисаних млечних производа и сирева	Предавања уз активно учешће партиципаната	Проф др Јелена Миочиновић Др Зорана Милорадовић
13 – 15 h/ I дан	Производња одабране врсте производа од млека	Експериментални рад у лабораторији – активно учешће партиципаната	Проф др Јелена Миочиновић Др Зорана Милорадовић
15 – 17 h / I дан	Иновације у производњи ферментисаних производа од млека и разматрање аспеката безбедности производа	Активна настава – предавања уз активно учешће партиципаната	Проф др Јелена Миочиновић Др Зорана Милорадовић
9 – 11 h/ II дан	Сензорна анализа – састављање листе потенцијалних дефеката производа	Активна настава – предавања уз активно учешће партиципаната	Проф др Јелена Миочиновић Др Зорана Милорадовић
11 – 13 h/II дан	Испитивање текстуралних својстава производа	Експериментални рад	Проф др Јелена Миочиновић Др Зорана Милорадовић
13 – 15 h/ II дан	Дискутовање резултата и тест провере знања	Активна настава – предавања уз активно учешће партиципаната	Проф др Јелена Миочиновић Др Зорана Милорадовић

*предавање, вежба, 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 ТЕМПУС 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:	Јелена Миочиновић
Назив институције у којој предавач ради са пуним радним временом:	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Садашње звање:	Ванредни професор
Избор у садашње звање:	18. 11.2015.
Број година радног искуства:	17 година
Ужа научна област:	Наука о млеку
Докторат	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година: 2010
Магистеријум	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година: 2004
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: 1998
Репрезентативне референце у последњих десет година (навести до 5 референци)	<p>1. J. Miocinovic, Z. Miloradovic, M. Josipovic, A. Nedeljkovic, M. Radovanovic, P. Pudja (2015): Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts, International Dairy Journal, In Press, Available online 11 December 2015.</p> <p>2. Guinee TP, Pudja P., Miocinovic Jelena, Wiley J., Mullins CM.. (2015): Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses, JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, vol. 98 br. 11, 7573-7586.1.</p> <p>3. Tomasevic, I., Petrovic, J., Jovetic, M., Raicevic, S., Milojevic, M., Miocinovic, J. (2015): Two year survey on the occurrence and seasonal variation of aflatoxin M1 in milk and milk products in Serbia, Food Control, 56, 64–70.</p> <p>4. Miocinovic, J., Radulovic, Z., Paunovic, D., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2014): Properties of low fat UF cheeses produced with probiotic bacteria, Archive of</p>

	<p>Biological Science, 66 (1), 65-73.</p> <p>5. Djekic, I., Miocinovic, J., Pisinov, B., Ivanovic, S., Smigic, N. (2013): Quality characteristics of selected dairy products in Serbia, <i>Mljekarstvo</i>, 63 (4), 228-236.</p> <p>6. Miocinovic, J., Thien Trung Le, Fredrick, E., Van der Meeren, P., Pudja, P., Dewettinck, K. (2013): A comparison of composition and emulsifying properties of MFGM materials prepared from different dairy sources by microfiltration, <i>Food Science and Technology International</i>, June, 2013, doi: 10.1177/1082013213489566.</p>
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе:	14
Тренутно учешће на научним пројектима:	<p>1. Унапређење и развој нових технолошких поступака у производњи намирница анималног порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту, бр. 46009, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије</p> <p>2. FP7 AREA 36004, 2013-2016, "ADVANCING RESEARCH IN AGRICULTURAL AND FOOD SCIENCES AT FACULTY OF AGRICULTURE, UNIVERSITY OF BELGRADE"</p> <p>3. 2014 - 2018 - Cost Action DairyCare FA 1308</p> <p>4. 2015 - 2016 Bilateralni projekat sa Slovačkom "Characteristics of Cheeses Made with Autochthonous Lactic Acid Bacteria" (451-03-545/2015-09/08)</p>
Усавршавања (до 150 речи):	<p>2003. godina - Texas A&M University, Texas, USA; Young Scientist Exchange Program.</p> <p>2009. – 2010. godina – University of Gent, Belgium; Basileus Project.</p> <p>2014 godina - Lund University, Švedska</p>
Други подаци које сматрате релевантним (до 100 речи)	<p>Др Јелена Миочиновић је објавила 132 научна и стручна рада у међународним и националним часописима, конференцијама. Учествовала је у реализацији пет националних пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, као и међународним пројектима</p> <p>Учествовала је као члан организационог одбора у организацији симпозијума „Млеко и производи од млека“ који традиционално организује Пољопривредни факултет. Такође учествовала је у великом броју међународних конференција и</p>

	симпозијума у Швајцарској, Грчкој, Словенији, Италији, Босни и Херцеговини, Хрватској, Француској. АУтор је практикума „Технологија млека“ издавач Пољопривредни факултет Универзитет у Београду.
--	--

Датум: 05.03.2016.

Потпис предавача:
Јелена Миочиновић