

ПРИЈАВА КУРСА

ПРИЈАВА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ ПРОГРАМА КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ (КЕ)

Организатор континуиране едукације: (подвући)	<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:	Зорица Радуловић
Број телефона организатора КЕ:	+381642028989
Е-маил адреса:	zradulovic@agrif.bg.ac.rs
Назив програма КЕ (кратак, јасан и довољно информативан):	Аутохтоне бактерије млечне киселине - вектор стандардизације традиционалних сирева и развоја иновативних технологија функционалне хране
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 checked="" type="checkbox"/>
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	Током 2016 године, Пољопривредни

одржавања програма КЕ:	факултет
Предложени остали датуми и места одржавања програма КЕ:	Током 2016 године, Пољопривредни факултет
Сати учења током КЕ (без пауза):	16 сати
Циљна група: (подвући)	<ul style="list-style-type: none"> • Лекари • Стоматолози • Фармацеути • Биохемичари • Медицинске сестре • Здравствени техничари • Друго (навести ко): _____ <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 токо 2016 и 2017
Који су едукативни циљеви програма? (подвучи)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Упознавање са општим карактеристикама и метаболизмом БМК 2. Сагледавање улоге и значаја starter култура у производњи и сирева 3. Упознавање са карактеристикама аутохтоних БМК и њиховој улози у стандардизацији традиционалних сирева 4. Развој свести о значају стандардизоване производње традиционалних сирева као безбедне хране, у циљу заштите ознаке порекла и бољег пласмана традиционалних сирева 5. Упознавање са улогом бактерија млечне киселине (пробиотика) у GI тракту и значајем за здравље људи 6. Упознавање са критеријумим за селекцију потенцијалних пробиотика ин витро 7. Развој свести о значају развоја нових технологија производње функционалне хране обogaћене пробиотским бактеријама

<p>Која знања ће стећи учесници?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. О општим карактеристикама БМК, њиховим метаболизмом и важним својствима која треба да поседују да би се примениле као стартер културе у производњи сирева 2. О проблематици њихове селекције и примене у стандардизованој производњи традиционалних сирева у саламури 3. О методологији селекције аутохтоних потенцијалних пробиотских сојева БМК ин витро 4. О утицају гастроинтестиналне (ГИ) микрофлоре на здравље људи са посебним освртом на значај пробиотика у очувању и побољшању здравља људи 5. О потенцијалној примени аутохтоних пробиотика у производњи функционалне хране (пробиотских сирева, пробиотског јогурта обогаћеног омега-3 масним киселинама, пробиотских чоколада, кобасица
<p>Које вештине ће стећи учесници?</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Одабир и примена критеријума селекције аутохтоних БМК (на основу њихових карактеристика) у циљу примене као старетр култура 2. Примена критеријума селекције аутохтоних БМК (на основу њихових карактеристика) у циљу примене као потенцијалних пробиотских бактерија 3. Способност креирања новог прехранбеног пробиотског прехранбеног производа
<p>Које методе учења/обуке ће се користити?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>предавања</u> • семинари • практичне вежбе • решавање клиничких проблема • <u>рад у малој групи</u> • пројекат - оријентисано учење • демонстрација клиничке вештине • остало (навести шта): <p><u>активно учење/настава</u> <u>сценарио-рад са свим учесницима истовремено, подењеним у групе</u></p>

Да ли је предвиђен едукативни материјал за полазнике? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести који?	Презентације, текстови, брошура
Да ли је предвиђена провера знања полазника? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести како?	Кратак тест
Да ли ће се извршити евалуација програма? (подвући)	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести како?	Анкета за полазнике
Да ли у извођењуз наставе учествују наставници факултета?	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести број:	2
Да ли у извођењуз наставе учествују страни предавачи?	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ
Ако ДА, навести број:	
Укупан број предавача је:	2

Датум: 07.03.2016.

Потпис руководиоца
континуиране едукације:

Зорица Радуловић

Печат установе/удружења

САЖЕТАК ПРОГРАМА КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ

Курс ће обухватити упознавање са општим карактеристикама БМК, њиховим метаболизмом и важним својствима која треба да поседују да би се примениле као стартер културе у производњи сирева. У том смислу обрадиће се проблематика њихове селекције и примене у стандардизованој производњи традиционалних сирева у саламури.

Биће обухваћена методологија селекције аутохтоних потенцијалних пробиотских сојева БМК ин витро. Обрадиће се утицај гастроинтестиналне (ГИ) микрофлоре на здравље људи са посебним освртом на значај пробиотика у очувању и побољшању здравља људи, а затим ће се указати на потенцијале примене аутохтоних пробиотика у производњи функционалне хране (пробиотских сирева, пробиотског јогурта обogaћеног омега-3 масним киселинама, пробиотских чоколада, кобасица).

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

1. **Zorica Radulović**, Dušanka Paunović, Milica Petrušić, Nemanja Mirković, Jelena Miočinović, Dušan Kekuš, Dragojlo Obradović (2014): The application of autochthonous potential probiotic *Lactobacillus planatarum* 564 in fish oil fortified yoghurt production. Archives of Biological Science, Vol.66, 1, 15-22.
2. Dušan Živkovic, **Zorica Radulović**, Stevica Aleksić, Marija Perunović, Slaviša Stajić, Nikola Stanišić, Čedomir Radović 2012: Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed, African Journal of Biotechnology, Vol. 11 (16) 3853-3867.
3. **Radulović Z.**, Miocinovic, J., Pudja, P., Barać, M., Miloradović Z., Paunović D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined production, Mljekarstvo, Vol. 61, No 1, 15-25.
4. Laličić-Petronijević Jovanka, Popov-Raljić Jovanka, Obradović Dragojlo, **Radulović Zorica**, Paunović Dusanka, Petrušić Milica, Pezo L (2014). Viability of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* NCFM[®] and *Bifidobacterium lactis* HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. Journal of Functional Foods. 541-550.
5. 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. Mljekarstvo, Vol. 62, No 2, 126-135.

ПРОГРАМ КОНТИНУИРАНЕ ЕДУКАЦИЈЕ
(сатница, теме и предавачи)

Сатница	Тема	Метод обуке*	Предавач
1,5 сат	Теоретски део о карактеристикама и метаболизму бактерија млечне киселине,	предавања	Зорица Радуловић
1,5 сат	карактеристике важне за starter културе и њихова улога у производњи и зрењу сирева	предавања	Зорица Радуловић
1,5 сат	Упознавање са значајем аутохтоних БМК у настанку традиционалних сирева,	предавања	Зорица Радуловић
2 сата	Методологија и критеријуми селекције за њихову примену као starter култура у циљу стандардизације традиционалне производње сирева	предавања	Милица Мирковић Зорица Радуловић
2 сата	Рад у паровима, где ће од понуђених врста и датих карактеристика БМК бити потребно да се састави starter култура. Дискусија о решењима сваког пара.	Рад у паровима	Милица Мирковић
1,5 сат	упознавању са саставом ГИ микрофлоре, као екосистемом значајним за здравље људи.	предавања	Зорица Радуловић
1,5 сат	улога пробиотика у органима за варење и њихов утицај на здравље људи	предавања	Зорица Радуловић
1,5 сат	критеријуми селекције аутохтоних потенцијалних пробиотика за примену у производњи функционалне хране	предавања	Зорица Радуловић
2 сата	Ангажовање свих учесника у сценарију, који подразумева решавање задатог проблема у раду у групама.	Рад у групама	Милица Мирковић
1 сат	Тест и анализа теста	Рад у групама	Зорица Радуловић Милица Мирковић

*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 ТЕМПУС пројекта Буилдинг Капациту оф Србиан Агрикултурал Едуцатион то Линк витх Социету, ЦаСА, Изградња капацитета српског образовања у области пољопривреде ради повезивања са друштвом (544072-ТЕМПУС-1-2013-1-РС-ТЕМПУС-СМХЕС (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

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 рецезент свог сопственог програма КЕ.

Датум: _____

Потпис руководиоца органа надлежног за рецензирање (контролу квалитета) програма КЕ у оквиру установе/удружења: _____

Печат
Печат установе/удружења

БИОГРАФИЈА ПРЕДАВАЧА

Име и презиме предавача:	Зорица Радуловић
Назив институције у којој предавач ради са пуним радним временом:	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду
Садашње звање:	Ванредни професор
Избор у садашње звање:	01.02.2012.
Број година радног искуства:	29
Ужа научна област:	Технолошка микробиологија
Докторат	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година: 2007.
Магистеријум	<input checked="" type="checkbox"/> ДА <input type="checkbox"/> НЕ Ако ДА, година: 1992.
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: 1985. и 1986.
Репрезентативне референце у последњих десет година (навести до 5 референци)	<p>1. Zorica Radulović, Tanja Petrović, Snežana Bulajić 2012: Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria, In. Antibiotic Resistant Bacteria – A Continuous Challenge in the New Millenium, Ed. M. Pana, ISNB 978-953-51-0472-8, pp. 549-576, In Tech Open Access Publisher, Rijeka Croatia</p> <p>2. Zorica Radulović, Jelena Miočinović, Tanja Petrović, Suzana Dimitrijević-Branković, Viktor Nedović 2015: Traditional and Emerging Technologies for Autochthonous Lactic Acid</p>

	<p>Bacteria Application, Chapter In the Book Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food ICNB978-3-319-24038-1, pp. 237-256, Publisher Springer.</p> <p>3. Seratlić, S., Bugarski, B., nedović, V., Radulović, Z., Lars Wadso, Dejmek, P., Gomez Galindo F. 2013: Behaviour of the Surviving Population of <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields Innovative Food Scienc & Emerging Technologies 17, 93-98.</p> <p>4. Laličić-Petronijević J., Popov-Raljić J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2014). Viabilitz of probiotic strains <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM® and <i>Bifidobacterium lactis</i> HN 019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. Journal of Functional Foods. 541-550</p> <p>5. Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Mirković, N., Miočinović, J., Kekuš, D., Obradović, D. (2014): The application of autochthonous potential probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 in fish oil fortified yoghurt production. Archives of Biological Science, Vol.66, 1, 15-22.</p>
<p>Укупан број радова са СЦИ (или ССЦИ) листе:</p>	<p>18</p>
<p>Тренутно учешће на научним пројектима:</p>	<p>1.FP7-REGPOT-2012-2013- Project funded by the EU „Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade - AREA”, 2013 – 2016.</p> <p>2.Linnaeus Palme Exchanging Programm 2015-2016, Lund University Sweden.</p> <p>3.Bilateralni projekat sa Slovačkom Karakteristike sireva sa autothonim bakterijama mlečne kiseline 451-03-545/2015-09/08, 2015-2016</p> <p>4.Cost Action Dairy Care, FA 1308, 2014-2018</p> <p>5.Национални;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</p>

	<p>истраживања O 46010 (2011-2015)</p> <p>б. Национални „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046009 (2011-2015)</p>
<p>Усавршавања (до 150 речи):</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Linnaeus Palme Exchanging Programm 2015-2016, Lund University Sweden , 2014. • Erasmus Mundus, Basileus Action II, Staff mobility, Lund University Sweden, 2012. • Agroscope Liebefeld-Posieux Research Station ALP, Bern, Switzzterland, March 2008 • NATO Advanced Training Course “Food Safety and Security-Rapiddetection methods, policy making and emergency response”, Beograd, Serbia, May 2009. • Department of Biochemical and Microbial Technology, Ghent University, Belgium, March 2010. • “Knowledge transfer” Training, Project “Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration- CAPINFOOD”, financed by EU, 21-22 May 2013. • “ICT Solutions in Food Sector” Training, Project “Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration- CAPINFOOD”, financed by EU, 17-18 June 2013. • Academic Research Skills Course, Consultative Bureau for International Projects, Ministry of Science and Technological Development, 5-10 May 2010, Belgrade
<p>Други подаци које сматрате</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Member of Board of Directrors of World-wide

релевантним (до 100 речи)	Traditional Cheese Association • Member of EditorBoard of Journal of Agricultural Science • Memmber of EFoST • Član Udruženja Mikrobiologa Srbije • Član Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije
----------------------------------	--

Датум: 07.03.2016.

Потпис предавача:
Зорица Радуловић