

Sanitarno Ekološko Društvo -SAN EKO,
organizuje sertifikovan dvodnevni seminar:
„Bezbednost hrane putem znanja o standardima“,
kataloški broj programa 607 Kompetencija: K1, Prioriteti:3.
za 2014/2015/2016. godinu - <http://www.zuov.gov.rs> .
Svaki učesnik ostvaruje (16 bodova). Cena po polazniku je
4000,00 dinara.Uplata na racun 205-97111-46.

Prijave na E-mail : saneko98@yahoo.com

Program obrađuje važne teme za poslovanje organizacije, upravljanje zaštitom životne sredine i bezbednost hrane. Pored ponuđenih teorijskih saznanja, na ponudjene teme, imamo nameru da polaznike našeg seminara upoznamo sa praktičnom primenom istih u praksi .

Program je namenjen stručnom usavršavanju nastavnika, vaspitača, medicinskih sestara – vaspitača, stručnih saradnika i direktora škola u Srbiji u školskoj 2014/2015 godini. Iz kataloga; ciljna grupa: nastavnik stručnih predmeta – srednja stručna škola, nastavnik u školi za obrazovanje učenika sa smetnjama u razvoju, nastavnik u školi za obrazovanje odraslih, nastavnik stručnog predmeta u osnovnoj/srednjoj umetničkoj školi (muzičke, baletske, likovne), medicinska sestra – vaspitač, vaspitač u domu učenika, stručni saradnik u predškolskoj ustanovi, stručni saradnik u školi, saradnik (pedagoški, andragoški asistent i pomoćni nastavnik), direktor/pomoćnik direktora.

607 Безбедност хране путем знања стандардима

o Компетенција:
K1
Приоритети: 3

Институција	Санитарно Еколошко Друштво САН ЕКО, Видиковачки венац 9, Београд
Особа за контакт	Мара Влајковић, saneko98@yahoo.com, 011/233-4423, 063/851-3806
Аутори	Јелена В. Стојичић, др вет. мед. пројект координаторка, САН ЕКО, Београд
Реализатори	Јелена В. Стојичић, др вет. мед. пројект координаторка, САН ЕКО, Београд; мр Мара Влајковић дипл. инж., председница САН ЕКО, Београд; Драгана Радић Јовановић, спец. физ. хем. Институт за јавно здравље Србије „Др Милан Јовановић Батут“, Београд; Марија Игњатовић, спец. физ. хем. Институт за јавно здравље Србије „Др Милан Јовановић Батут“, Београд
Општи циљеви	Организовање дводневног семинара са радионицама за упознавање са стандардима квалитета исо 9001, исо 14001, добром хигијенском и добром произвођачком праксом ГХП, ГМП, Глобал Гап и захтевима за ХАСАП систем.
Специфични циљеви	Унапређивање стручних знања, вештина и способности професора средњих стручних школа за остваривање циљева и исхода образовања; Унапређење стручних и педагошких компетенција професора и наставника средњих стручних пољопривредних, ветеринарских, прехранбено-технолошких, шумарских, угоститељско-туристичких и медицинских школа у области примене исо 9001, исо 14001, ГХП, ГМП, Глобал Гап и ХАСАП стандарда.
Теме програма	Законска регулатива за безбедност хране и ХАЦЦП-систем; Предуслови за примену ХАЦЦП- кућа хигијене; Методологија извођења ХАЦЦП студије; Основе ГМП, ГХП добре хигијенске праксе, ГЛОБАЛ ГАП, управљање заштитом животне средине; ИСО 14001 Савремени концепт квалитета; Принципи управљања квалитетом, Стандарди серије ИСО 9001; Рад на изради програма, протокола за обезбеђење безбедности хране у услугама, производњи, преради, транспорту, дистрибуцији
Циљна група	наставник стручних предмета – средња стручна школа, наставник у школи за образовање ученика са сметњама у развоју, наставник у школи за образовање одраслих, наставник стручног предмета у основној/средњој уметничкој школи (музичке, балетске, ликовне), медицинска сестра – васпитач, васпитач у дому ученика, стручни сарадник у предшколској установи, стручни сарадник у школи, сарадник (педагошки, андрагошки асистент и помоћни наставник), директор/помоћник директора
Број учесника	20
Трајање	два дана (16 бодова)
Електронски	Не
Цена	80 000 динара, рачунато на бази 20 учесника, плус трошкови