

Program osposobljavanja stručnjaka za rad u pogonskim bakteriološkim laboratorijama

Trajanje programa osposobljavanja	1 godina – 1 radna nedelja/mesec
Efektivno vreme osposobljavanja	60 radnih dana
Mesto osposobljavanja	Laboratorija za mikrobiološka i imunoenzimska ispitivanja Instituta
Rukovodilac Odeljenja	Branka Borović, DVM, spec. mikrob.

Nedelja	Oblast obuke
I	<ol style="list-style-type: none"> 1. Upoznavanje kandidata sa Programom osposobljavanja, načinom rada i međusobnim obavezama Instituta i kandidata; 2. Upoznavanje kandidata sa sadržajem i obimom rada Instituta za higijenu i tehnologiju mesa; 3. Upoznavanje kandidata sa zakonskim propisima iz delatnosti rada mikrobiološke laboratorije; 4. Organizacija rada i principi <i>dobre laboratorijske prakse</i> u pogonskoj bakteriološkoj laboratoriji; 5. Upoznavanje sa aparatima/uređajima/opremom koji se koriste u bakteriološkoj laboratoriji; 6. Uslovi radne sredine i postupci pripreme sterilnog materijala; 7. Bojenje mikroorganizama.
II	Priprema podloga i rastvora koji se koriste pri pregledu namirnica.
III	Identifikacija bakterija roda: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Micrococcus</i>, - <i>Staphylococcus</i>, - <i>Streptococcus</i>, - <i>Lactobacillus</i>.
IV	Identifikacija bakterija roda: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bacillus</i>, - <i>Clostridia</i>.
V	Identifikacija bakterija familije: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Esherichieae</i>, - <i>Proteus</i>, - <i>Salmonellae</i>, - <i>Shigelleae</i>, - <i>Yersinieae</i>.
VI	Identifikacija bakterija: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pseudonomas</i>, - <i>Campylobacter</i>,

	- <i>Listeriae</i> .
VII	Sirovo meso: a) Trupovi/polutke i četvrti, b) Meso u komadima, c) Usitnjeno i oblikovano meso, d) Mehanički otkošteno meso.
VIII	Kobasice: a) Za pečenje, b) Barene, c) Polutrajne, d) Trajne.
IX	1. Dehidrirani proizvodi: a) Dehidrirano meso, b) Supe. 2. Jaja: a) Sveža, b) U prahu, c) Smrznuta – lupana. 3. Gotova jela
X	1. Aditivi (za industriju mesa): a) Hemijske supstance, b) Belančevine životinjskog porekla, c) Belančevine biljnog porekla. 2. Začini: a) Prirodni, b) Fumigovani, c) Ekstrakti.
XI	Konzervisani proizvodi: a) Ispitivanje polutrajnih konzervi, b) Ispitivanje trajnih konzervi.
XII	Ostala ispitivanja: a) Voda, b) Kontrola dezinfikacionih sredstava, c) Voćni sokovi i osvežavajući voćni napici, d) Koncentrovani voćni sokovi, voćni sirupi i aromatizovani sirupi, e) Osvežavajuća gazirana bezalkoholna pića.

Ocenjivanje kandidata:

1. Kolokvijalna provera teoretskog i praktičnog znanja po oblastima obuke;
2. Pisanje i odbrana specijalističkog rada iz oblasti mikrobiologije namirnica;
3. Izdavanje *Potvrde* o osposobljenosti kandidata za samostalan rad u pogonskoj mikrobiološkoj laboratoriji.

