

<b>Студијски програм/студијски програми:</b> Докторске академске студије биомедицинских наука		
<b>Назив предмета:</b> АНАЛИЗА РИЗИКА И ДОБИТИ У СЛУЖБИ ЈАВНОГ ЗДРАВЉА		
<b>Наставник:</b> Љиља Д. Торовић, Бранислава У. Срђеновић Чонић, Сања В. Бијеловић		
<b>Статус предмета:</b> изборни		
<b>Број ЕСПБ:</b> 15		
<b>Услов:</b> -		
<b>Циљ предмета</b> Кривни циљ предмета је оспособљавање студената за сагледавање принципа и потенцијала анализе ризика и добити везано за храну, козметику и животну средину у служби јавног здравља, интерпретацију резултата процене ризика / добити, опција за управљање ризиком и вештина и алата за комуникацију.		
<b>Исход предмета</b> Знање: Принципи и методологија анализе ризика и добити, опције за управљање ризиком, вештине и алати за комуникацију. Научни, стручни и регулаторни оквир. Вештине: Примена интегралног знања из области анализе ризика и добити у вези са храном / козметиком / животном средином са циљем заштите и унапређења јавног здравља (постизање потенцијалних добити, препоруке за смањење ризика, законодавство).		
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> - Анализа ризика / добити – значај и структура процеса. - Научни, стручни и регулаторни оквир анализе ризика / добити. - Формални кораци у процесу процене: идентификација и карактеризација опасности / добити (дозно-зависни одговор, критични ефекат, референтне тачке, научна заснованост доказа, биомаркери изложености, ефекта и осетљивости); процена изложености (разматрање биодоступности, методе прикупљања података, базе података о саставу и потрошњи хране, фактори изложености); карактеризација ризика / добити. - Анализа ризика у односу на добит: структура процеса. Анализа уложено / добијено. - Природна храна. Нутритивне интервенције – обогаћивање хране и суплементација. Утицај технолошких процеса на храну. - Системи за осигурање безбедности. - Размена информација о ризицима везаним за храну, козметику и животну средину. - Безбедност козметичких производа, гранични производи, извештај о безбедности козметичких производа. - Опције за управљање ризиком. Вештине и алати за комуникацију у процесу анализе и комуникацију са јавношћу.  <i>Практична настава</i> Одабране студије случаја анализе ризика / добити у вези са храном, козметиком и животном средином: хемијски контаминанти, природне токсичне супстанце, процесни контаминанти, супстанце које доносе доносе здравствену добит, обогаћивање хране и суплементација, извештај о безбедности козметичких производа.		
<b>Литература</b> <i>Обавезна:</i> 1. WHO/FAO. Environmental health criteria 240: Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. Geneva: World Health Organization; 2009. Доступно на: <a href="http://www.who.int">www.who.int</a> . <i>Додатна:</i> Одабране публикације (доступне на интернету): WHO ( <a href="http://www.who.int">www.who.int</a> ), FAO JECFA ( <a href="http://www.fao.org">www.fao.org</a> ), IARC ( <a href="http://www.iarc.fr">www.iarc.fr</a> ), EFSA ( <a href="http://www.efsa.europa.eu">www.efsa.europa.eu</a> ), EC ( <a href="http://ec.europa.eu/food/safety/index_en.htm">ec.europa.eu/food/safety/index_en.htm</a> ), EPA ( <a href="http://www.epa.gov">www.epa.gov</a> )		
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 60	<b>Практична настава:</b> 45
<b>Методe извођења наставе</b> Предавања и практична настава		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> презентација пројекта/семинар: 50 усмени испит: 50		