

<b>Студијски програм/студијски програми:</b> Интегрисане академске студије фармације			
<b>Врста и ниво студија:</b> интегрисане академске студије			
<b>Назив предмета:</b> АНАЛИЗА РИЗИКА ПО ЗДРАВЉЕ ЉУДИ (ФV-АРИЗК)			
<b>Наставник:</b> Љиља Д. Торовић			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 3			
<b>Услов:</b> Основи токсикологије			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање студента са начином спровођења анализе ризика, оспособљавање за тумачење резултата процене ризика, управљање ризиком и комуникацију.			
<b>Исход предмета</b> Знања: Смернице, препоруке и алати који се користе у процесу анализе ризика. Знања из области процене ризика и мера за управљање ризиком. Базе података о саставу и потрошњи намирница – извори и употреба података. Упознавање са научним оквиром за објективно поређење ризика и добити. Упознавање са резултатима релевантних научних пројеката. Вештине: Могућност стручног рада у области процене ризика за здравље људи услед присуства различитих хемијских супстанција у храни, формулисање препорука за смањење ризика, ангажовање у постављању релевантне законске основе.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Анализа ризика – значај и структура процеса. Упознавање са радом релевантних законодавних, научних и стручних организација. Закон о здравственој безбедности хране. Управљање ризиком. Комуникација у процесу анализе ризика. Комуникација са потрошачима. Процена ризика. Формулација проблема. Предходна знања. Идентификација опасности. Карактеризација опасности. Доза-одговор зависност. Критични ефекат. Референтне тачке. Научна заснованост доказа. Биомаркери изложености и биомаркери ефекта. Процена изложености. Базе података о саставу намирница. Утицај примењених аналитичких метода на квалитет резултата. Биодоступност. Методе прикупљања и базе података о потрошњи намирница. Карактеризација ризика. Маргина безбедности. Варјабилност и несигурност. Модел успостављања горњег нивоа уноса нутриената и сродних супстанци. Анализа ризика и добити: структура процеса. Успостављење заједничке скале мерења за поређење ризика и добити за намирнице и састојке намирница. Анализа ризика и добити: природне намирнице. Анализа ризика и добити: дијетарне интервенције – фортификација хране и суплементација, замене за макронутриенте. Анализа ризика и добити: утицај технолошких процеса прераде хране. Превентивни системи у осигурању здравствене безбедности хране. Портали за међународну размену информација о ризицима везаним за храну.  <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Студије случаја – хемијски контаминанти у храни; природни токсиканти у храни; супстанце настале при технолошкој преради намирница; фортификација хране и суплементација. Витамини - горњи ниво безбедног уноса. Минерали – горњи ниво безбедног уноса. Процена безбедности биљних сировина намењених за прехранбену употребу. НАССР план. Информисање потрошача о ризику и добитима повезаним са намирницама и састојцима намирница.			
<b>Литература</b> <i>Обавезна</i> 1. Одабране публикације WHO, FAO, JECFA, IARC, EFSA (слободно доступне на сајтовима наведеним у пољу допунска литература) <i>Допунска</i> 1. <a href="http://www.efsa.europa.eu">www.efsa.europa.eu</a> ; <a href="http://www.who.int">www.who.int</a> ; <a href="http://www.fao.org">www.fao.org</a> ; <a href="http://www.iarc.fr">www.iarc.fr</a> ; <a href="http://www.codexalimentarius.net">www.codexalimentarius.net</a> ; <a href="http://ec.europa.eu/food/safety/index_en.htm">ec.europa.eu/food/safety/index_en.htm</a>			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови:
Предавања: 30	Вежбе: 15	Други облици наставе: Семинарски рад	
<b>Методe извођења наставе</b> Теоријска настава, практична настава, семинарски рад			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	50
колоквијум-и		.....	
семинар-и	40		