

<b>Студијски програм : Фитомедицина</b>			
<b>Назив предмета: Здравствена безбедност пољопривредних производа</b>			
<b>Наставник:</b> проф. др Бурсић П. Војислава, доц. др Душан Маринковић,			
<b>Статус предмета: Обавезан</b>			
<b>Број ЕСПБ: 5</b>			
<b>Услов:</b> Нема услова			
<b>Циљ предмета</b>			
Савладавање знања и вештина из садржаја предмета, који даје основу могућих резидуа у контаминената хране, као и упознавање са методама њиховог квалитативног и квантитативног одређивања у различитим пољопривредним производима.			
<b>Исход предмета</b>			
Студент је оспособљен за самостални теоријски, практични, теренски и научно-истраживачки рад применом стеченог знања из области анализе резидуа и контаминената у циљу провере здравствене исправности хране и оптерећења животне средине.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава:</i> Упознавање са пољопривредном политиком која потрошачима треба да обезбеди високе стандарде безбедности хране уз заштиту животне средине. Студенти ће се упознати са стандардима безбедности хране прописаних од стране ЕУ. Контаминенти и резидуе пољопривредних производа (микотоксини, биогени амини, пестициди, микроцистини, тропански алкалоиди, акриламид). Добра произвођачка пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP), добра лабораторијска пракса (GLP), анализа ризика и критичне контролне тачке (HACCP). Законска регулативе по питању безбедности хране само су неке од тема које ће бити обухваћене. Студенти ће бити упознати са Европским законима о храни, EFSA, радом RASFF портала (системи за брзо реаговање и узбуњивање), Следљивошћу пољопривредних и животињских производа (“traceability”), начином здравствене контроле биља и животиња и управљање пољопривредним отпадом. Нови трендови у свету као што су преваре у храни (“Food fraud”), напредне методологије за процену безбедности производа као и процена изложености становништва и начини управљања ризиком.			
<i>Практична настава:</i> Упознавање са инструменталним лабораторијским техникама које се користе у контроли безбедности пољопривредних производа. Мултирезидуелне, “сингл” и QuPP методе екстракције и детекције анализата (пестициди, микотоксини, микроцистини, антибиотици, тропански алкалоиди) у пољопривредним производима. Рачунски задаци у којима би се на основу улазних компонената (детектованих контаминената) израчунавале изложености популација детерминистичким и пробалистичким приступком, као и категоризација ризика на основу процењеног дневног уноса контаминента и референтне дозе (PMTDI).			
<b>Литература</b>			
Fanali C., Haddad P.R. (2017). Liquid Chromatography: Fundamentals and Instrumentation (Handbooks in Separation Science), Elsevier; 2 Edition.			
Schrenk D. (2012). Chemical Contaminants and Residues in Food, Woodhead Publishing.			
Ambrus A., Hamilton D. (2017). Food Safety Assessment Of Pesticide Residues, World Scientific Publishing Company, Incorporated, Barnes & Noble.			
Motarjemi J.(2013). Food Safety Management 1st Edition, Academic Press, Elsevier			
DeVries J.W., Trucksess M. W., Jackson L.S. (2013). Mycotoxins and Food Safety, Springer US.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 45</b>	<b>Практична настава: 30</b>	
<b>Методe извођења наставе</b> Методе извођења наставе: Настава се изводи уз употребу савремене технике (рачунар, видео-бим). Усмено излагање. Теоријски део наставе се изводи у факултетским предаваоницама и експериментални део у лабораторијама.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	40
колоквијум-и	30		
семинар-и	20		