

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: ХЕМИЈСКИ ХАЗАРДИ У ХРАНИ И АНТИМИКРОБНА РЕЗИСТЕНЦИЈА		
Наставник или наставници: Бојан Ј. Благојевић, Марија Ј. Пајић		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 8		
Услов: Методе научног рада, Биостатистика, Предмети изборног блока 1 и 2		
Циљ предмета Циљ предмета је да докторанду омогући стицање знања о хемијским хазардима у храни и антимикробној резистенцији и њиховом утицају на безбедност хране и здравље људи, као и вештине и способност да примени знања о хемијским хазардима у храни и антимикробној резистенцији у циљу њихове контроле и унапређења безбедности хране и здравља људи.		
Исход предмета По успешно положеном испиту очекује се да ће студент умети да: изведе закључке о хемијским хазардима у храни и о антимикробној резистенцији; упореди и повеже сличности и разлике квалитативних и квантитативних метода у одређивању хемијских хазарда, као и квалитативних и квантитативних методе у одређивању антимикробне резистенције; протумачи добијене резултате и одлучи се за примену одговарајућих процедура за контролу хране и унапређење безбедности хране.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Препоруке релевантних међународних тела и национална и међународна легислатива о хемијским хазардима у храни и антимикробној резистенцији; Групе хемијских хазарда (резиде ветеринарских лекова, тешки метали, индустријски загађивачи, адитиви храни, „природни“ токсини, алергени) – извори, утицај на здравље људи и контролне мере; Антимикробна резистенција – основне карактеристике, трендови. <i>Научноистраживачки рад</i> Квалитативне и квантитативне методе у одређивању хемијских хазарда; Квалитативне и квантитативне методе у одређивању антимикробне резистенције.		
Препоручена литература 1. John De Vries. Food safety and toxicity (1997) Open University of the Netherlands 2. Richard Lawley, Laurie Curtis, Judy Davis. The Food Safety Hazard Guidebook (2008) The Royal Society of Chemistry 3. Научна мишљења и препоруке Европске агенције за безбедност хране, EFSA 4. Научна мишљења и препоруке Европске агенције за лекове, EMA		
Број часова активне наставе 4+4 (60+60)	Теоријска настава: 4	Научноистраживачки рад: 4
Методе извођења наставе Теоријска настава у предаваоницама уз коришћење доступних аудио-визуелних средстава; Самостални истраживачки рад у лабораторији.		
Оцена знања (максимални број поена 100) семинарски радови: 26 - 50 усмени испит: 25 - 50		