

Студијски програм/студијски програми: Интегрисане академске студије фармације			
Врста и ниво студија: интегрисане академске студије			
Назив предмета: АНАЛИЗА РИЗИКА ПО ЗДРАВЉЕ ЉУДИ (ФV-АРИЗК)			
Наставник: Торовић Д. Љиља			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Основи токсикологије			
Циљ предмета Упознавање студената са анализом ризика у области безбедности хране, оспособљавање за тумачење резултата процене ризика, управљање ризиком и комуникацију.			
Исход предмета Знања: Смернице, препоруке, приступи и алати који се користе у процесу анализе ризика. Знања из области процене ризика и мера за управљање ризиком. Упознавање са научним оквиром за анализу ризика и добити. Вештине: Могућност стручног и научног рада у области процене ризика по здравље људи услед присуства различитих хемијских супстанција у храни, формулисање препорука и законских мера за смањење ризика.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Анализа ризика – значај и структура процеса. Упознавање са радом релевантних законодавних, научних и стручних тела. Законска основа у области безбедности хране. Превентивни системи у осигурању безбедности хране. Портали за међународну размену информација о ризицима везаним за храну. Управљање ризиком. Комуникација у процесу анализе ризика. Процена ризика. Идентификација опасности. Карактеризација опасности. Дозно-зависни одговор. Критични ефекат. Референтне тачке. Научна заснованост доказа. Биомаркери изложености и биомаркери ефекта. Процена изложености. Биодоступност. Приступи за прикупљања података и базе података о саставу и потрошњи хране. Карактеризација ризика. Анализа ризика и добити: структура процеса, нутритивне интервенције – фортификација хране и суплементација; утицај технолошких процеса. Законска и стручна основа безбедности козметичких производа, гранични производи, извештај о безбедности козметичких производа. <i>Практична настава: Вежбе, Други облици наставе, Студијски истраживачки рад</i> Студије случаја – хемијски контаминанти у храни; природни токсични састојци хране; процесни контаминанти; фортификација хране и суплементација. НАССР план. Извештај о безбедности козметичких производа.			
Литература <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: www.who.int . <i>Допунска</i> 1. Одабране публикације (доступне на интернету): EFSA (www.efsa.europa.eu), EC (https://food.ec.europa.eu), WHO (www.who.int), FAO JECFA (www.fao.org), IARC (www.iarc.fr)			
Број часова активне наставе			Остали часови:
Предавања: 30	Вежбе: 15	Други облици наставе: Семинарски рад	
Студијски истраживачки рад:			
Методe извођења наставе Теоријска настава, практична настава, семинарски рад			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испит	50
колоквијум-и		
семинар-и	40		