

Студијски програм: Мастер академске студије форензике			
Врста и ниво студија: Дипломске академске студије (мастер), други ниво			
Назив предмета: Токсикологија хране			Шифра: ФХ-12
Наставник: др Сања Белић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: нема			
Циљ предмета Обезбеђивање широког и систематизованог знања у области токсикологије хране, која могу бити веома важна приликом решавања одређених форензичких случајева. Циљ предмета је детаљно упознавање студента са актуелним принципима и експерименталним методама анализе токсина у храни.			
Исход предмета Након успешно савладаног курса, студент је у стању да за потребе форензике: наводи здравствене регулативе о исправности и квалитету хране; самостално бира одговарајућу методологију рада у циљу процене квалитета животних намирница; прецизно анализира присуство контаминаната у храни (микотоксини, антибиотици, хормони, тешки метали, пестициди, халогеновани угљоводоници, полициклични ароматични угљоводоници и друго); самостално интерпретира и презентује резултате истраживања; успешно комуницира са професионалцима из исте или друге научне области или дисциплине.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Увод у токсикологију хране. Здравствене регулативе о исправности и квалитету хране. Контаминанти у храни – токсини пореклом из животиња, биљака и микроорганизама и токсични индустријски производи (микотоксини, антибиотици, хормони, тешки метали, пестициди, халогеновани угљоводоници, полициклични ароматични угљоводоници и друго). Адитиви у намирницама (конзерванси, емулгатори, заслађивачи, ароме, боје и друго). Одређивање токсина у храни (узорковање, припрема узорака за анализу токсина у храни, квалитативна и квантитативна анализа токсина у храни, извештавање о резултатима истраживања). <i>Практична настава</i> Испитивање квалитета намирница одабраним методама (одређивање садржаја: воде, пепела, тешких метала, конзерванаса, микотоксина, пестицида, алергена и друго). Претраживање електронске базе података случајева из праксе - обрада, анализа и дискусија на одређене теме.			
Литература 1. С. Дожић, Интерна скрипта са предавања. 2. Р. Грујић, Р. Радовановић, Квалитет и анализа намирница, Бања Лука, 2007. 3. Р. Радовановић, И. Ђекић, Управљање квалитетом у процесу производње хране, Београд, 2011. 4. Т. Shibamoto, L. Bjeldanes: <i>Introduction to Food Toxicology</i> , Elsevier, 2009. 5. S.S. Nielsen: <i>Food analysis laboratory manual</i> , Springer Science+Business+Media, 2010. 6. Правилници о квалитету, методама испитивања и здравственој исправности хране.			
Број часова активне наставе: 5 (75)	Теоријска настава: 2 (30)	Лабораторијске вежбе: 3 (45)	
Методe извођења наставе: Предавања, лабораторијске вежбе и консултације.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	35
практична настава	20	усмени испит	35