

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Микологија и микотоксикологија хране			
Наставник или наставници: Гордана Р. Димић, Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања и вештина за самостална истраживања из области микологије и микотоксикологије хране.			
Исход предмета Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад, за увођење иновација, усавршавање, осавремењавање метода и решавање проблема из области микологије и микотоксикологије хране.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Плесни произвођачи микотоксина. Фактори који стимулишу раст микотоксигених плесни и биосинтезу микотоксина. Храна као супстрат за биосинтезу микотоксина. Пuteви контаминације хране биљног и животињског порекла микотоксигеним плеснима и микотоксинима. Могућности спречавања појаве и раста токсигених плесни у храни. Детоксикација микотоксина у храни. Афлатоксини. Охратоксин А. Стеригматоцистин. Патулин. Токсини рода <i>Fusarium</i> (фумонизини, трихотецени, зеараленони и др.). <i>Alternaria</i> токсини и други токсични метаболити плесни. Биолошка активност микотоксина. Микотоксикозе људи, животиња и биљака. Законска регулатива о максимално дозвољеним концентрацијама микотоксина у храни. <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области микологије и микотоксикологије хране. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
Препоручена литература 1. Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC 2. Синовец, З., Ресановић, Р., Синовец, С. (2006). Микотоксини, појава, ефекти и превенција. Факултет ветеринарске медицине, Београд 3. Jay, J.M., Loessner, M. J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. 4. van Egmond, H. (1989). Mycotoxins in dairy products. Elsevier Applied Science, London and New York			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100) Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у предавању	5	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	25		
Презентација	10		
*максимална дужна 1 страница А4 формата			