**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Назив предмета: Микологија и микотоксикологија хране** | | | |
| **Наставник или наставници: Сунчица Д. Коцић-Танацков** | | | |
| **Статус предмета:** Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство | | | |
| **Број ЕСПБ:** 10 | | | |
| **Услов:** Нема | | | |
| **Циљ предмета**<br>Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања из области микологије и микотоксикологије хране. | | | |
| **Исход предмета**<br>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**<br><br>*Теоријска настава*<br>Плесни произвођачи микотоксина. Фактори који стимулишу раст микотоксигених плесни и биосинтезу микотоксина. Храна као супстрат за биосинтезу микотоксина. Путеви 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 *Fusarium* (фумонизини, трихотецени, зеараленони и др.). *Alternaria* токсини и други токсични метаболити плесни. Биолошка активност микотоксина. Микотоксикозе људи, животиња и биљака. Законска регулатива о максимално дозвољеним концентрацијама микотоксина у храни.<br><br>*Практична настава*<br>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**<br>1. Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022). Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад.<br>2. Марков, К., Плеадин, Ј., Јакоповић, Ж., Задравец, М. (2022). Плесни – одабране значајке, изолација и идентификација. Хрватски ветеринарски институт, Загреб, Хрватска.<br>3. Синовец, З., Ресановић, Р., Синовец, С. (2006). Микотоксини, појава, ефекти и превенција. Факултет ветеринарске медицине, Београд.<br>4. Samson, A.R., Hoekstra, S.E., Frisvad, C.J. (2004). Introduction to food- and airborne fungi.Centraalbureau voor Schimmelcultures, Ultrech, The Netherlands.<br>5. Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. | | | |
| Број часова активне наставе | Теоријска настава: 4 | Практична настава: 2 | |
| **Методе извођења наставе**<br>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 | | | |