

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Микологија и микотоксикологија хране			
Наставник: Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Изборни			
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.			
Литература Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х. (2022). Микробиологија хране – Практикум. Технолошки факултет Нови Сад. Марков, К., Плеадин, Ј., Јакоповић, Ж., Здравец, М. (2022). Плесни – одабране значајке, изолација и идентификација. Хрватски ветеринарски институт, Загреб, Хрватска. Синовец, З., Ресановић, Р., Синовец, С. (2006). Микотоксини, појава, ефекти и превенција. Факултет ветеринарске медицине, Београд. Samson, A.R., Hoekstra, S.E., Frisvad, C.J. (2004). Introduction to food- and airborne fungi. Centraalbureau voor Schimmelcultures, Utrecht, The Netherlands. 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
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)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	35		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			