

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Микологија и микотоксикологија хране			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Гордана Р. Димић</a> , <a href="#">Сунчица Д. Коцић-Танацков</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања из области микологије и микотоксикологије хране.			
<b>Исход предмета</b> 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.			
<b>Садржај предмета</b> <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.			
<b>Литература</b> Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC Синовец, З., Ресановић, Р., Синовец, С. (2006). Микотоксини, појава, ефекти и превенција. Факултет ветеринарске медицине, Београд Jay, J.M., Loessner, M. J., Golden, D.A. (2005). Modern Food Microbiology, seventh edition. Springer Science+Business Media, Inc. Van Egmond, H. (1989). Mycotoxins in dairy products, Elsevier Applied Science, London and New York			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава:</b> 4	<b>Практична настава:</b> 2
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	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 испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
<b>*максимална дужна 1 страница А4 формата</b>			