

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Токсикоинфекције и интоксикације храном			
Наставник: Гордана Р. Димић , Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина за самостална истраживања из области токсикоинфекција и интоксикација храном.			
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 токсикоинфекција и интоксикација храном.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Тровања храном. Патогеност, вируленција, инфекција, инкубација, имунитет, клицоноштво. Храна као средина за раст и опстанак патогених и токсигених микроорганизама. Пuteви доспевања патогених и токсигених микроорганизама у храну. Фактори раста или опстанка. Алиментарна обољења. Токсини микроорганизама у храни. Биогени амини. Патогене грамнегативне и грампозитивне бактерије. Цијанобактерије и цијанотоксини. Токсигене плесни. Микотоксини. Вируси и алиментарна обољења. Патогене протозое, нематодe и њихови развојни облици. Алгални токсини. Методе контроле патогена у производњи хране. <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области токсикоинфекција и интоксикација храном. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
Литература Ray, B., Bhunia, A. (2014). Fundamental Food Microbiology, fifth edition, CRC Press, Taylor & FrancisGroup, 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. Burton, G.W., Engelkirk, P.G. (2004). Microbiology for the Health Sciences. Lippincott Williams & Wilkins, Baltimore, USA 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	
Методе 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			

