

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

<b>Назив предмета:</b>	<b>Токсикоинфекције и интоксикације храном</b>		
<b>Наставник или наставници:</b>	<b>Марија М. Шкрињар, Гордана Р. Димић</b>		
<b>Статус предмета:</b>	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
<b>Број ЕСПБ:</b>	10		
<b>Услов:</b>	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	СТИЦАЊЕ НАУЧНИХ ЗНАЊА И ВЕШТИНА ЗА САМОСТАЛНА ИСТРАЖИВАЊА У ОБЛАСТИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЈА ХРАНОМ		
<b>Исход предмета</b>	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација и усавршавање из области токсикоинфекција храном		
<b>Садржај предмета</b>	<p>Храна као средина за развој патогених и токсигених микроорганизама. Извори контаминације хране патогеним и токсигеним микроорганизмима. Фактори који стимулишу или спречавају раст патогених и токсигених микроорганизама у храни. Алиментарне инфекције као последица преноса узрочника зооноза. Хумане инфекције као последица конзумирања микробиолошки контаминираних хране. Алиментарне интоксикације. Бактеријски токсини. Микотоксини и микотоксикозе. Алгални токсини. Биогени амини. Биорезидуе у храни и друге супстанце.</p> <p><i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области токсикоинфекција храном. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.</p>		
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. М. Шкрињар: Микробиологија животних намирница, Матица српска, Нови Сад, 2007. (у штампи)</li> <li>2. М. Шкрињар: Микробиолошка контрола животних намирница, Технолошки факултет, Нови Сад, 2001.</li> <li>3. М.О. Мирић, С.С. Шобајић: Здравствена исправност намирница, Завод за удбенике и наставна средства, Београд, 2002.</li> <li>4. З.Ј. Синовец, Р. М. Ресановић, С.М. Синовец: Микотоксини – појава, ефекти и превенција. Факултет ветеринарске медицине, Београд, 2006.</li> <li>5. Ј. Ожеговић, С. Пепељњак: Микотоксикозе, Школска књига, Загреб, 1995.</li> <li>6. Т.Ј. Montville, К.Р. Matthews: Food microbiology, an introduction. ASM Press, Washington, D.C., USA, 2005.</li> <li>7. J.M. Jay, M.J. Loessner, D.A. Golden: Modern Food Microbiology, 7th ed. Springer Science + Business Media, Inc., USA, 2005.</li> <li>8. G.W. Burton, P.G. Engelkirk: Microbiology for the Health Sciences, Lippincott Williams &amp; Wilkins, Baltimore, USA, 2004.</li> </ol>		
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
<b>Методе извођења наставе</b>	Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; рад на рачунару, израда и презентација семинарског рада		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Семинарски рад	30	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Активност	10		