

<b>Студијски програм:</b> Мастер професор биологије			
<b>Назив предмета:</b> <b>ЈЕСТИВЕ И ОТРОВНЕ ГЉИВЕ</b>			
<b>Наставник:</b> др Маја Караман, Милана Ракић			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> Биологија алги и гљива			
<b>Циљ предмета</b> Циљ предмета је да се студенти упознају са: значајем гљива као посебне групе организама са аспекта њихове употребе у исхрани и лечењу (функционална храна), али и као групе микроорганизама која продукује специфичне токсине и на тај начин представља опасност по људско здравље. Упознавање студената са основним морфоанатомским карактеристикама јестивих врста гљива и њиховим нутритивним вредностима, као и са најважнијим врстама и родовима отровних гљива, хемијском природом отровних супстанци, синдромима тровања и поступцима прве помоћи.			
<b>Исход предмета</b> Препознавање (детерминација) основних врста и родова јестивих и отровних гљива у природи; Разумевање значаја употребе гљива у исхрани као извора здраве хране (витамини, минерали, есенцијалне аминокиселине, баластне несварљиве компоненте) и као саплемената тј. додатака исхрани (напици, тинктуре, итд.); Препознавање синдрома тровања и поступци прве помоћи.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава:</i> Животне стратегије и значај гљива; Правила сакупљања и припреме јестивих гљива; Детерминација гљива са посебним освртом на јестиве и отровне врсте; Нутритивне вредности гљива; Лековита својства гљива; Најзначајније врсте јестивих гљива; Најзначајније врсте лековитих гљива; Врсте гљива које се узгајају за комерцијалну употребу; Хемизам отрова гљива; Тешки метали, радиоактивни елементи и друге токсичне, отровне материје у гљивама пореклом из спољашње средине; Лажна и блага тровања гљивама; Најзначајније отровне гљиве и синдроми тровања: фалоидински, ореланински, гиромитрински, мускарински, пантерински, псилоцибински, копринус синдром, паксилус синдром, гастроинтестинални синдроми; Препознавање симптома тровања гљивама, поступци прве помоћи и лечење. <i>Практична настава:</i> рад на терену - препознавање јестивих и отровних врста гљива и начини сакупљања јестивих врста, лабораторијски рад – детерминација јестивих и отровних врста гљива, конзервација гљива, припрема напитака и тинктура, и др.			
<b>Литература</b> 1.Chang, S.T. & Miles, P. (2004): Mushrooms– cultivation, nutritional value, medicinal effect and environmental impact, 2 <sup>nd</sup> Edition, CRC Press, Boca Raton, Florida. 2.Bresinsky, A. & Besl., H. (1990): A Colour Atlas of Poisonous Fungi, Wolfe Publishing Ltd., London, England. 3.Uzelac, B. (2005): Skripta za sakupljače gljiva - početni kurs, Beograd. 4.Jordan, M. (1998): The Encyclopedia of Fungi of Britain and Europe, David & Charles, Edinburgh. 5.Courtecuisse, R., Duhem, B. (1995): Mushrooms and Toadstools of Britain& Europe, Collins, London. 6.Phillips, R. (1994): Mushrooms and other Fungi of Great Britain and Europe, Macmillan, London. 7.Узелац Б. (2009): Гљиве Србије и Западног Балкана, BGV, Logik, Beograd			
<b>Број часова активне наставе</b>		<b>Теоријска настава: 2</b>	
		<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe извођења наставе:</b> Предавања, лабораторијске вежбе, колоквијуми, теренски рад , израда семинарског рада по одабраним темама.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	2	писмени испит	20
практична настава	18	усмени испит	20
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		