

Студијски програм: Дипломирани еколог			
Назив предмета: Јестиве и отровне гљиве			
Наставник: Маја Караман			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: положен предмет Биологија алги и гљива			
Циљ предмета 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.			
Исход предмета 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, тинктура, итд.); Препознавање синдрома тровања и поступци прве помоћи.			
Садржај предмета <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, гирумитрински, 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.			
Литература Chang, S.T. & Miles, P. (2004): Mushrooms– cultivation, nutritional value, medicinal effect and environmental impact, 2 nd Edition, CRC Press, Boca Raton, Florida. Bresinsky, A. & Besl., H. (1990): A Colour Atlas of Poisonous Fungi, Wolfe Publishing Ltd., London, England. Uzelac, B. (2005): Skripta za sakupljače gljiva - početni kurs, Beograd. Jordan, M. (1998): The Encyclopedia of Fungi of Britain and Europe, David & Charles, Edinburgh. Courtecuisse, R., Duhem, B. (1995): Mushrooms and Toadstools of Britain & Europe, Collins, London. Phillips, R. (1994): Mushrooms and other Fungi of Great Britain and Europe, Macmillan, London. Узелац Б. (2009): Гљиве Србије и Западног Балкана, BGV, Logik, Beograd			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2		Практична настава: 2+0+0
Методе извођења наставе: Предавања, лабораторијске вежбе, колоквијуми, теренски рад, израда семинарског рада по одабраним темама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	2	писмени испит	20
практична настава	18	усмени испит	20
колоквијум-и	30		
семинар-и	10		