

Студијски програм : ОАС Екологија и заштита природе			
Назив предмета: Јестиве и отровне гљиве			
Наставник/наставници: Маја Караман			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: положен предмет Биологија алги и гљива или Основи алгологије и микологије			
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, тинктуре, итд.); Препознавање синдрома тровања и поступци прве помоћи.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
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: фалонидински, ореланински, гиромитрински, мускарински, пантерински, псилоцибински, копринус синдром, паксилус синдром, гастроинтестинални синдроми; Препознавање симптома тровања гљивама, поступци прве помоћи и лечење.			
Практична настава			
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			
1.Chang, S.T. & Miles, P. (2004): Mushrooms– cultivation, nutritional value, medicinal effect and environmental impact, 2 nd Edition, CRC Press, Boca Raton, Florida.			
2.Jordan, M. (1998): The Encyclopedia of Fungi of Britain and Europe, David & Charles, Edinburgh.			
3.Courtecuisse, R., Duhem, B. (1995): Mushrooms and Toadstools of Britain& Europe, Collins, London.			
4. Узелац Б. (2009): Гљиве Србије и Западног Балкана, BGV, Logik, Beograd			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 2	
		Практична настава: 2+0	
Методe 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		5	
		писмени испит	
практична настава		15	
		усмени испт	
колоквијум-и		30	
			
семинар-и		10	