

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Биотехнологија		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмет:</b>	<b>Технологија микробиолошке биомасе</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Стеван Д. Попов, Јелена М. Додић</b>		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Биотехнологија, модул Прехрамбена биотехнологија		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	СТИЦАЊЕ основних научних и академских способности и вештина из области технологије производње биомасе микроорганизама као извора протеина за исхрану људи и животиња.		
<b>Исход предмета</b>	Сагледавање могућности примене различитих производних микроорганизама (бактерије, квасци, плесни и више гљиве) и различитих извора угљеника (ферментабилни шећери, скроб, целулоза и лигноцелулозни материјали) у технолошким процесима добијања микробиолошке биомасе.		
<b>Садржај предмета</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Значај и нутритивна вредност микробиолошке биомасе (SCP); производни микроорганизми и сировине за производњу SCP-а; технике култивације SCP-а; производња SCP-а из сировина које су извор ферментабилних шећера, скробних и лигноцелулозних сировина; производња јестивих виших гљива; повећање размере процеса производње SCP-а; економика и маркетинг производње SCP-а.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Вежбе из области производње и обраде квасца намењеног исхрани људи, производње јестивих виших гљива, обраде микробиолошких споредних производа ферментативних технологија са циљем њихове валоризације.</p>		
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. С. Шилер-Маринковић: Микробна биомаса, Технолошко-металуршки факултет, Београд, 2006.</li> <li>2. D. Perlman: Annual Reports on Fermentation Processes, Academic Press, New York San Francisco London, 1977-1979.</li> <li>3. G. Reed: Prescott &amp; Dunn's Industrial Microbiology, The Saybrook Press, Saybrook, 1983.</li> <li>4. H. J. Peppler, D. Perlman: Microbial Technology, Academic Press, New York, 1979.</li> <li>5. Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry, Wiley-VCH, Weinheim, 2003.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>	Остали часови:		
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад: -
2	-	3	-
<b>Методе извођења наставе</b>	Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, извођење вежби самостално или у мањим групама, консултације.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		