

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Биологија производних микроорганизама			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Синиша Ј. Марков</a> , <a href="#">Драгољуб Д. Цветковић</a> , <a href="#">Александра С. Ранитовић</a>			
<b>Статус предмета:</b> изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних способности и академских вештина из области производних микроорганизама – вируса, бактерија, алги, квасаца и гљива, као и детаљније разумевање интеракција таквих организама са својом околином.			
<b>Исход предмета</b> Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области биологије starter култура за разне гране прехранбене и фармацеутске индустрије, као и детаљније разумевање специфичних интеракција микроорганизама са одабраном подлогом – физиолошки и еколошки одговор ћелије и културе.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Анализа општих биолошких карактеристика појединих група производних микроорганизама. Анализа специфичних биолошких карактеристика одређених starter култура са посебним акцентом на културе квасаца и пробиотица, као и на својства мешаних starter култура. Особине које су од посебног значаја за њихову примену у биореакторима различите конструкцијске изведбе и различите запремине. <i>Практична настава</i> Студијски истраживачки рад; Претраживање научне литературе, обрада, анализа и дискусија најновијих сазнања из ове области.			
<b>Литература</b> 1. Walker G.M.: Yeast Physiology and Biotechnology, Wiley, 1998. 2. Kreuzer H., Massey A. (2008): Molecular Biology and Biotechnology, 3 <sup>rd</sup> ed., ASM press, Washington 3. Northrop R.B., Connor A.N. (2009): Introduction to Molecular Biology, Genomics and Proteomics for Biomedical Engineering, CRC Press, Boca Raton 4. Snyder L., Champness W. (2003): Molecular genetics of Bacteria, 3 <sup>rd</sup> ed., ASM press, Washington 5. Barnett, J.A., Payne R.W., Yarrow.D. (2000): Yeasts: Characteristics and identification, 3 <sup>rd</sup> ed., Cambridge University Press, UK.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b>	4	<b>Практична настава:</b> 2
<b>Методе извођења наставе</b> Интерактивна предавања и/или консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарских радова.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава		усмени испит	30
колоквијум-и			
семинарски рад	70		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			