Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Биологија производних микроорганизама			
Наставник: Драгољуб Д. Цветковић, Александра С. Ранитовић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета 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.			
Исход предмета Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области биологије стартер култура за разне гране прехрамбене и фармацеутске индустрије, као и детаљније разумевање специфичних интеракција микроорганизама са одабраном подлогом – физиолошки и еколошки одговор ћелије и културе.			
Садржај предмета *Теоријска настава* Анализа општих биолошких карактеристика појединих група производних микроорганизама. Анализа специфичних биолошких карактеристика одређених стартер култура са посебним акцентом на културе квасаца и пробиотика, као и на својства мешаних стартер култура. Особине које су од посебног значаја за њихову примену у биореакторима различите конструкцијске изведбе и различите запремине. *Практична настава* Студијски истраживачки рад; Претраживање научне литературе, обрада, анализа и дискусија најновијих сазнања из ове области.			
Литература 1. Walker G.M.: Yeast Physiology and Biotechnology, Wiley, 1998. 2. Kreuzer H., Massey A. (2008): Molecular Biology and Biotechnology, 3rd ed., ASM press, Washington 3. Northrop R.B., Connor A.N. (2009): Introduction to Molecular Biology, Genomics and Proteomics for Biomedical Engineerng, CRC Press, Boca Raton 4. Snyder L., Champness W. (2003): Molecular genetics of Bacteria, 3rd ed., ASM press, Washington 5. Barnett, J.A., Payne R.W., Yarrow.D. (2000): Yeasts: Characteristics and identification, 3rd ed.,Cambridge University Press, UK.			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 4	**Практична настава:** 2	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и/или консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарских радова.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	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.....			