

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Одабрана поглавља технологије пекарског квасца			
Наставник: Весна М. Вучуровић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета Детаљно познавање и разумевање критеријума избора одговарајућег производног организма као најбоље платформе за производњу пекарског квасца и производа на бази пекарског квасца на лабораторијском и индустријском нивоу. Најновији савремени праваци развоја науке у области производње пекарског квасца и производа на бази пекарског квасца и оспособљеност за даље научно усавршавање.			
Исход предмета Оспособљеност студената за самостални научни и стручни рад на решавању практичних и теоријских проблема из области технологије пекарског квасца као и детаљније разумевање специфичних биопроцеса и уређаја.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Нова научна истраживања и достигнућа на пољу развоја појединих области технологије пекарског квасца. Нове методе припреме храњивих подлога за производњу пекарског квасца и производа на бази пекарског квасца, утицај квалитета подлоге и сировина на ефикасност процеса производње. Нове технике умножавања чисте културе пекарског квасца. Анализа специфичности раста квасца <i>Saccharomyces cerevisiae</i> као производног микроорганизама. Физиолошки и структурни модели култивације пекарског квасца као производног микроорганизама. Технолошки развој на пољу производа на бази пекарског квасца. Балансирање масе и енергије у фазама и у целом процесу производње пекарског квасца и производа на бази пекарског квасца. <i>Практична настава</i> Студијски истраживачки рад у оквиру задате теме из области теоријске наставе одабраних поглавља технологије пекарског квасца.			
Литература 1. Rose H., Harrison J.S, The Yeast (Second Edition), ISBN 978-0-12-596415-9, Academic Press, 1993. http://www.sciencedirect.com/science/book/9780125964159 2. Barnett J. A., Barnett L. Yeast Research: A Historical Overview, ASM Press, 2011. http://web.a.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fMTAyMDMxMF9fQU41?sid=73708956-2f4c-45b1-b161-1078db8469c1@sessionmgr4007&vid=0&format=EB&lpid=lp_135&rid=0			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално, зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење база података са интернета, израда и презентација семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	20	писмени испит	
практична настава		усмени испит	50
колоквијум-и			
семинарски рад	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			