

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија Биотехнологија

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије пекарског квасца		
Наставник:	Радојка Н. Размовски		
Статус предмета:	изборни		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	нема		
Циљ предмета	СТИЦАЊЕ научних способности и академских вештина из области технологије квасца, детаљније разумевање појединих фаза производње пекарског квасца, њихов техно-економски утицај на ефикасност процеса и квалитет квасца као финалног производа.		
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	Припрема храњивих подлога за производњу пекарског квасца и утицај квалитета подлоге на ефикасност процеса производње квасца. Специјалне технике умножавања чисте културе пекарског квасца. Анализа специфичности модела раста квасца <i>Saccharomyces cerevisiae</i> као производног микроорганизма. Физиолошки и структурни модели култивације пекарског квасца као производног микроорганизма. Билансирање масе и енергије у фазама и у целом процесу производње пекарског квасца.		
Препоручена литература	1. Mills A. K. Aspects of Yeast Metabolism: Oxford: Blackwell Sci. Publ., 1968. 2. Walker G. M. Yeast physiology and biotechnology. John Wiley & Sons, 1998.		
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
Методе извођења наставе	Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активност у току предавања	20	Испит	50
Семинарски рад	30		