

**Табела 5.2** Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

<b>Назив предмета:</b>	<b>Одабрана поглавља технологије пекарског квасца</b>		
<b>Наставник:</b>	<a href="#">Радојка Н. Размовски</a>		
<b>Статус предмета:</b>	изборни предмет на студијском програму		
<b>Број ЕСПБ:</b>	10		
<b>Услов:</b>	нема		
<b>Циљ предмета</b>	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.		
<b>Исход предмета</b>	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.		
<b>Садржај предмета</b>	Припрема хранљивих 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.		
<b>Препоручена литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mills A. K. Aspects of Yeast Metabolism: Oxford: Blackwell Sci. Publ., 1968.</li> <li>2. Walker G. M. Yeast physiology and biotechnology. John Wiley &amp; Sons, 1998.</li> </ol>		
Број часова активне наставе	Предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2	
<b>Методе извођења наставе</b>	Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Активност у току предавања	20	Испит	50
Семинарски рад	30		