

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм: Прехрамбена технологија и биотехнологија			
Назив предмета: Пробиотици и стартер културе			
Наставник: Даниловић Бојана			
Статус предмета: изборни студијског програма			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: -			
Циљ предмета Упознавање са предностима коришћења и начином производње ферментисане хране. Ширење сазнања о улози и значају микроорганизама, посебно пробиотика у припреми здраве хране.			
Исход предмета Савладавање курса омогућује теоретско и практично савладавање техника припреме култура за производњу ферментисане хране, као и начина лабораторијског одређивања пробиотичких својстава микроорганизама.			
Садржај предмета			
	<i>Теоријска настава</i>	<i>Практична настава:</i>	
1	Улога микроорганизама у варењу хране	Праћење и поређење кинетике спонтане и ферментације са стартер културама	
2	Микробна популација интестиналног тракта људи		
3	Пребиотици и пробиотици		
4	Пробиотичка својства микроорганизама	Одређивање технолошких и пробиотичких својстава бактерија млечне киселине (синтеза бактериоцина)	
5			
6	Бактерије млечне киселине	Одређивање технолошких и пробиотичких својстава бактерија млечне киселине (протео- и липолитичка активност)	
7	Бактериоцини		
8	Квасци у стартер културама за пекарске производе		
9	Мешовите културе квасаца и бактерија у пекарству	Одређивање технолошких и пробиотичких својстава бактерија млечне киселине (протео- и липолитичка активност)	
10	Стартер културе у производњи ферментисане хране		
11	Начини припрема стартера		
12	Дефинисање пробиотичких својстава	Одређивање технолошких и пробиотичких својстава бактерија млечне киселине (способност грушања млека и синтеза органских киселина)	
13	Пребиотици		
14	Синбиотици		
15	Обогаћивање хране пробиотским микроорганизмима		
Литература Дефинисана према одређењу студента.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 30	Практична настава: 45
Методe извођења наставе Теоријска и практична			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	<i>поена</i>
активност у току предавања	10	писмени испит	<i>20</i>
практична настава	10	усмени испит	<i>30</i>
колоквијум-и	10	
семинар-и	20		
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			