

<b>Студијски програм :</b> Дипломирани биолог				
<b>Врста и ниво студија:</b> Основне академске студије				
<b>Назив предмета:</b> Микробиолошки практикум				
<b>Шифра предмета:</b> ОБЕ009				
<b>Наставник:</b> др Милан Матавуљ				
<b>Статус предмета:</b> изборни				
<b>Број ЕСПБ:</b> 5				
<b>Услов:</b> -				
<b>Циљ предмета:</b> Предмет се ослања на претходно стечена знања из хемије, микробиологије, биологије алги и гљива, и има за циљ упознавање студената са принципима и поступцима рада у микробиолошкој лабораторији.				
<b>Исход предмета:</b> Након успешно реализованих предиспитних и испитних обавеза студент може да: (а) разуме и објасни основне принципе рада и понашања у микробиолошкој лабораторији, (б) размишља микробиолошки и да самостално ради у микробиолошкој лабораторији.				
<b>Садржај предмета</b> <i>Практична настава</i> Упознавање са радом и начином понашања у микробиолошкој лабораторији. Стерилизација и типови стерилизације. Прављење нативних и бојених препарата од изолованих култура бактерија, квасаца, плесни и алги. Мерење величине микроорганизама. Упознавање са принципима гајења мо: типови, намена и начин припремања хранљивих медијума. Прављење хранљивих подлога за гајење бактерија, алги и гљива. Стерилизација микробиолошких подлога. Упознавање са правилима експерименталног рада: правила узорковања, поступања са узорцима, засејавање природних узорака на чврсте хранљиве подлоге и принципи култивације микроорганизама. Одгајивачке методе одређивања бројности култивабилних микроорганизама. Морфологија колонија бактерија, квасаца и плесни. Ишчишћавање култура. Упознавање са поступцима гајења микробиолошких култура и опис културелних особина на косом агару. Конзервација културе за колекцију и упознавање са правилима чувања култура. Упознавање са културелним и физиолошким својствима култура микроорганизама путем засејавања култура са косог хранљивог агара на специфичне хранљиве подлоге. Идентификација изолата коришћењем једноставних кључева за детерминацију.				
<b>Литература</b> 1. Knežević-Vukčević, J., Simić, D. (1997): Metode u mikrobiologiji. I deo. Praktikum. Univerzitet u Beogradu. ISBN 8670780089 2. Škrinjar, M. (2001): Mikrobiološka kontrola namirnica. Tehnološki fakultet. Univerzitet u Novom Sadu. Tehnološki fakultet. 3. Јарак, М., Ђурић, С. (2004): Практикум из микробиологије. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Нови Сад.				
<b>Број часова активне наставе</b>				
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе: 4	Студијски истраживачки рад:	Остали часови
<b>Методe извођења наставе:</b> Вежбе се изводе практично у лабораторији.				
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>				
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	Поена	
практична настава - присуство	5	усмени	50	
семестрални тестови	35			
семинар-и	10			