

Студијски програм : Дипломирани биолог				
Врста и ниво студија: Основне академске студије				
Назив предмета: Микробиолошки практикум				
Шифра предмета: ОБЕ009				
Наставник: др Милан Матавуљ				
Статус предмета: изборни				
Број ЕСПБ: 5				
Услов: -				
Циљ предмета: 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.				
Исход предмета: 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.				
Садржај предмета <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.				
Литература 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.				
Број часова активне наставе				
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе: 4	Студијски истраживачки рад:	Остали часови
Методe извођења наставе: Вежбе се изводе практично у лабораторији.				
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	Поена	
практична настава - присуство	5	усмени	50	
семестрални тестови	35			
семинар-и	10			