

## APPLIED MICROBIOLOGY

### STRUCTURA

Programul de studii	Master_BE
Anul de studii	I
Semestrul	1
Regimul disciplinei	DOA
Numărul total de ore pe săptămână	Curs - 1 ore; L/S/P- 2 ore
Numărul total de ore conform planului de învățământ	Curs - 14 ore; L/S/P- 28ore
Numărul de credite transferabile	8

### OBIECTIVELE DISCIPLINEI

Aprofundarea cunoștiințele teoretice și practice despre produsele și procesele microbiene în context industrial pentru a înțelege importanța socială, economică și pentru protecția mediului înconjurător a microbiologiei aplicate.

1. Aprofundarea cunoștiințelor din domeniul microbiologiei aplicate
2. Corelarea cunoștiințele teoretice și practice despre produse și procese microbiene
3. Dezvoltarea competențelor avansate de laborator

### CONȚINUTUL DISCIPLINEI\*

CURS	Nr. ore
Notiuni introductive.....	2
Capitolul I - <i>Microbiologia aplicata si rolul ei in dezvoltarea globala sustenabila – imagine generala.</i>	1
Capitolul II - <i>Produse microbiene: enzime si metaboliti – tipuri, producere si aplicatii, molecule bioactive celulare (protein si peptide terapeutice, PHA/PHB, lipide, polizaharide). Biodescoperirile din mediu marin si din medii extreme</i>	1
Capitolul III - <i>Producerea de biomasa microbiana si fermentatii: proteine unicelulare SCP - producere si aplicatiile lor, obtinerea de probiotice, culturi microbiene, fermentatii industriale si din industria alimentara (fermentatia lactica, alcolica, acetica, obtinerea de acizi organici, aminoacizi)</i>	2
Capitolul IV - <i>Aplicatiile microbiologiei in biotecnologiile alimentare -</i>	2
Capitolul V - <i>Aplicatiile microbiologiei in biotecnologii medical-farmaceutice -</i>	2
Capitolul VI - <i>Aplicatiile microbiologiei in biotecnologiile industriale – produse biologice (biocatalizatori, biocombustibili, plastic biodegradabil), microorganisme pentru restaurare</i>	2
Capitolul VII - <i>Aplicatiile microbiologiei in protectia mediului inconjurator -</i>	2

\*Se vor specifica pe scurt conținutul disciplinei la curs și Lucrări practice L/S/P (denumire capitol și conținut capitol)

LUCRĂRI PRACTICE L/S/P	Nr. ore
Notiuni introductive	2
Capitolul I - Dotarea și organizarea laboratorului de microbiologie aplicată. Bioreactor (descriere, configurații) și controlul analitic al procesului biotecnologic microbial	2
Capitolul II - Producerea de enzime microbiene (extremozime - amilaze, proteaze): screening și producerea la nivel de laborator, analiza și interpretarea datelor	4
Capitolul III - Producere de biomasa (drojdie și bacterii probiotice) la nivel de laborator și bioreactor, analiza datelor	4
Capitolul IV - Fermentația lactică și alcoolică: la nivel de laborator și bioreactor, analiza datelor	4
Capitolul V - Nutriceutice: producerea sucului Kombucha și a lactatului Ayran, determinarea activității lor antimicrobiene asupra fitopatogenilor	4

Capitolul VI - Screening de substanțe și tulpini microbiene producătoare de antimicrobiene (dezinfectanți, antibiotice, antifungice, testarea extractelor vegetative meristematice)	4
Capitolul VII - Biodegradarea karathanului. Compostarea resturilor vegetale cu un amestec de enzime microbiene	4

#### BIBLIOGRAFIE

1. Antoce A-O., Dinu L-D. 2002. *Microbiology - Principles and laboratory techniques*, Ceres Publisher, Bucharest, ISBN: 9734005561 (in Romanian).
2. Benson H.J. 1996. *Microbiological Applications - A laboratory manual in general microbiology*, WCB Publisher, 5<sup>th</sup> edition, ISBN: 0697057623
3. Brahmachari G. editor, 2023. *Biotechnology of microbial enzymes*, Ed. Elsevier, ISBN 9780443190599
4. Matei F., Zirra D editors. 2019 *Introduction to Biotech Entrepreneurship: from Idea to Business – A European Perspective*, Springer publisher, ISBN 9783030221409
5. Matei F. 2011. *Applied Microbiology*, Printech publisher, (in Romanian)
6. Sanjai S. 2015. *Applied Microbiology*, Springer publisher, ISBN: 9788132222583
7. Vintila T., Dinu L-D. 2015 *Technology of biosynthesis products*, Mirton Publisher, Timisoara, ISBN: 9789735215699 (in Romanian)
8. Waites, M.J., Morgan, N.L., Rockey, J.S. and Higton, G. 2013. *Industrial Microbiology, An Introduction* Blackwell Science Publisher

#### EVALUARE

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală %
Curs	Performanța individuală (Nivelul de insușire a cunoștințelor teoretice)	<i>evaluare continuă</i> prin metode orale; <i>evaluare sumativă</i> prin probe scrise (examen grila)	60%
L/P/S	Performanța individuală (Nivelul de insușire a cunoștințelor teoretice)	<i>evaluare continuă</i> prin metode orale și scrise (observare curentă, fise de lucru); <i>evaluare sumativă</i> prin probe scrise și practice (referat de laborator)	40%
Alte activități			

**Titularul activităților de curs: Sef lucrari dr. Dinu Laura-Dorina**

**Titularul activităților de lucrări practice L/S/P: Sef lucrari dr. Dinu Laura-Dorina**