

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Технологија ферментисаних млечних производа		
Наставник:	Спасенија Д. Милановић		
Статус предмета:	Изборни за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима из области технологије ферментисаних млечних производа.		
Исход предмета	Студенти завршених мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области технологије ферментисаних млечних производа.		
Садржај предмета:	<p><i>Теоријска настава:</i></p> <p>Биохемијске трансформације млека у технологији ферментисаних млечних производа. Стартери, примена пробиотика и пребиотика у савременој технологији ферментисаних млечних производа. Операције и уређаји. Савремене технике производње јогурта и других ферментисаних млечних напитака. Нутритивна вредност и здравствени ефекти примене ферментисаних млечних производа. Контрола процеса и квалитет.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области технологије ферментисаних млечних производа.</p>		
Препоручена литература:	<p>1. А. У. Tamime, R. K. Robinson: Yoghurt Science and Technology, WoodHead Publishing Limited, 2004.</p> <p>2. У. Н. Hui: Handbook of Food Science, Technology and Engineering, Taylor and Francis Group, 2006.</p> <p>3. F. V. Kosikowski, V. V. Mistry, Cheese and Fermented Milk Foods, third edition, Vol 1 i Vol 2, Westport Conecticut, 1997.</p>		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	30		