

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Дипломске академске студије	
Назив предмета:		Технологија сирева	
Наставник:		Спасенија Д. Милановић	
Статус предмета:		Изборни за модул Технолгије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима из области технологије сирева.			
Исход предмета			
Студенти завршених мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавременавање појединих операција и процеса у области технологије сирева.			
Садржај предмета:			
<i>Теоријска настава:</i>			
Врсте и улога протеолитичких ензима у процесу коагулације млека. Врсте и улога стартера у технологији сирева. Операције и биохемијски процеси током обраде груша. Технике сољења сира и улога соли у биохемијским трансформацијама. Зрење сира – липолиза, протеолиза. Арома сира. Фактори који утичу на квалитет сира. Топљени сиреви. Имитација сира.			
<i>Практична настава:</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области технологије сирева.			
Препоручена литература:			
1. М. Царић, С. Милановић: Топљени сир, Наука, Београд, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.			
2. F. V. Kosikowski, V. V. Mistry : Cheese and Fermented Milk Foods, third edition, Vol 1 i Vol 2, Westport Conecticut, 1997.			
3. P. F. Fox, P. L. H. Mc Sweeney, T. M. Cogan, T. P. Guinee: Cheese, Chemistry, Physics and microbiology- General aspects, third edition, vol 1, 2004.			
4. P. F. Fox, P. L. H. Mc Sweeney, T. M. Cogan, T. P. Guinee: Cheese, Chemistry, Physics and microbiology - Major Cheese Groups, Third Edition, Vol 2, Elsevier, 2004.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	
3	–	3	–
Студијски истраживачки рад:			
–			
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		