

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија споредних млечних производа</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Спасенија Д. Милановић</b>		
Статус предмета:	Изборни за модул Технолгије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>	Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима из области технологије споредних млечних производа.		
<b>Исход предмета</b>	Студенти завршених мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавременавање појединих операција и процеса у области технологије споредних млечних производа..		
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава:</i></p> <p>Нутритивна и технолошка вредност споредних производа индустрије млека (сурутка, обрано млеко, млаћеница, пермеат). Прерада сурутке у различите производе применом савремених техника: мембранска филтрација, концентрисање, хидролиза, сушење. Процеси прераде обраног млека, млаћенице и пермета: ферментисани производи, концентровани и сушени производи. Особине и примена споредних производа индустрије млека.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области технологије споредних млечних производа.</p>		
<b>Препоручена литература:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. M. Carić: Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994.</li> <li>2. E. Renner, M. H. Abd El –Salam, Application of Ultrafiltration in Dairy Industry, Elsevier, 1991.</li> <li>3. P. F. Fox, Developments in Dairy Chemistry – 4, Proteins, Elsevier, 1986.</li> <li>4. F. V. Kosikowski, V. V. Mistry: Cheese and Fermented Milk Foods, third edition, Vol 1 i Vol 2, Westport Conecticut, 1997.</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Активност у току предавања	10	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	30		