

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Дипломске академске студије		
Назив предмета:	Технологија трајних млечних производа		
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 трајних млечних производа.		
Исход предмета	Студенти завршених мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавременавање појединих операција и процеса у области технологије трајних млечних производа.		
Садржај предмета:	<p><i>Теоријска настава:</i></p> <p>Утицај термичких третмана на компоненте млека. Стерилизација млека УНТ третманом: врсте уређаја, перформансе уређаја и технолошких линија. Концентрисање и фракционисање - технике, теорија, интеракције компонената млека, врсте и квалитет производа. Сушење – технике, теорија, интеракције компонената, процеси, опрема врсте и квалитет производа.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области технологије трајних млечних производа.</p>		
Препоручена литература:	<p>1. М. Carić: Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994.</p> <p>2. Н. Burton: Ultra-High-Temperature Processing of Milk and Milk Products, Elsevier, 1988.</p> <p>3. Р. F. Fox: Developments in Dairy Chemistry-4, Functional Milk Proteins. Elsevier, 1982.</p>		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
Методе 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		