

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Одабрана поглавља технологије сира		
Наставници:	Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Иличић		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
Циљ предмета:	СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије сирева.		
Исход предмета:	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, усавршавање и осавременавање појединих операција и процеса у области технологије сирева.		
Садржај предмета:	<p>Механизам трансформације млека у сир. Протеолитички ензими и коагулација. Секундарна/неензимска фаза коагулације и синерезис. Стартери у технологији сирева. Ензими за убрзање зрења сирева. Примена мембранске филтрације у технологији сира. Структура и реолошка својства кисело коагулисаног гела. Физички, хемијски и биолошки значај соли у технологији сира. Биохемијске трансформације током зрења сира – липолиза, протеолиза, катаболизам масних киселина и аминокиселина. Реолошке карактеристике и текстура сира. Нутритивна вредност и фактори који утичу на квалитет сира. Сиреви као ингредијенти хране.</p> <p><i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије сирева. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.</p>		
Препоручена литература:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fox, P. F., Mc Sweeney, P. L. H., Cogan, T. M., Guinee, T. P.: Cheese, Chemistry, Physics and microbiology-General aspects, third edition, vol 1, 2004. 2. Fox, P. F., Mc Sweeney, P. L. H., Cogan, T. M., Guinee, T. P.: Cheese, Chemistry, Physics and microbiology - Major Cheese Groups, Third Edition, Vol 2, Elsevier, 2004.. 3. Carić, M., Milanović, S.: Topljeni sir, Nauka, Beograd, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1997. 4. Robinson, R.K., Tamime, Y. A.: Feta and Related Cheeses, Ellis Horwood Limited, 1991. 5. Carić, M., Milanović, S. Organska tehnologija mleka u Organska prerada (urednici : Carić, M., Babović, J.). Univerzitet Privredna akademija, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment. Novi Sad, 59-90, 2012. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
2			
Методe извођења наставе: Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе 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		