

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија
Прехрамбено инжењерство

Назив предмета:	Технологија стерилизованих, концентрованих и сушених млечних производа		
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 ТРАЈНИХ МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА.		
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 трајних млечних производа.		
Садржај предмета:	Утицај термичких третмана на компоненте млека. Перформансе уређаја и технолошких линија, механизми стварања депозита у топлотним измењивачима. Методе концентрисања и фракционисања млека – теорија, утицај на компоненте млека, особине производа и квалитет. Савремени поступци сушења млека – интеракције компонената и квалитет производа. Технологија инфант формула. <i>Студијски истраживачки рад:</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије трајних млечних производа. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.		
Препоручена литература:	<ol style="list-style-type: none"> Hui, Y.H: Food Processing: Principles and Application, Blackwell Publishing, 2004. Scott Smith, J., Hui, Y. H.: Food Processing – Principles and Applications, Blackwell Publishing, 2004. Carić, M., Milanović, S.: Physical and Functional Properties of Milk Powders. In: Encyclopedia of Dairy Sciences, eds. H. Roginski, J. W. Fuquay, P. F. Fox, Academic Press, London, 1874-1880, 2002. Carić, M.: Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994. Tamime A.Y., ed.: Dairy Powders and Concentrated Products, Wiley- Blackwell, 2009. Bylund, G.: Dairy Processing Handbook, Tetrapak, 1995. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
			2
Методе 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		