

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство	
Врста и ниво студија:		Мастер академске студије	
Назив предмета:		Савремени трендови у технологији млека и млечних производа	
Наставници:		Спасенија Д. Милановић , Мирела Д. Илић	
Статус предмета:		Изборни за модул Технологије конзервисане хране	
Број ЕСПБ:		7	
Услов:		Нема	
Циљ предмета			
Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима из области савремених трендова у технологији млека и млечних производа.			
Исход предмета			
Студенти завршних мастер студија оспособљени су за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области технологије млека и млечних производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Савремени аспекти производње јогурта и других ферментисаних млечних производа. Операције и биохемијски процеси током производње сира; Савремене технологије у производњи сира; Фактори који утичу на квалитет сира. Савремене технике концентрисања млека-интеракције компонената, процеси, опрема, врсте и квалитет производа. Савремени процеси прераде споредних млечних производа-особине и примена у прехрамбеној индустрији. Утицај савремених техника конзервисања на квалитет и трајност производа. Мониторинг процеса и НАССР.			
<i>Практична настава:</i>			
Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стзручној литератури из области технологије млека и млечних производ.			
Литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamime, A. Y., Fermented Milks, WoodHead Publishing Limited, 2006. 2. 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. 3. 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. 4. Tamime A.Y., ed.: Dairy Powders and Concentrated Products, Wiley- Blackwell, 2009. 5. Carić, M.: Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994. 6. Fellows, P.J. Food Processing Technology, Principles and Practice, Second edition, Woodhead Publishing Limited, 2003. 7. Charalampououlos D. Rastall R.: Prebiotics and Probiotics Science and Technology, Springer, 2009. 			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: -	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: -
Остали часови -			
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања, 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		
семинар-и	30		