

**Табела 5.1** Спецификација предмета на студијском програму докторских студија  
Прехрамбено инжењерство

<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија протеинских млечних производа</b>		
<b>Наставици:</b>	<b>Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Иличић</b>		
Статус предмета:	Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство		
Број ЕСПБ:	10		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета:</b>	СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије споредних млечних производа.		
<b>Исход предмета:</b>	Оспособљавање студената за савладавање свих неопходних знања за научни и стручни рад за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање појединих операција и процеса у области технологије споредних млечних производа.		
<b>Садржај предмета:</b>	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Хетерогеност састава и особина протеина млека: казеин и протеини сурутке. Физичко-хемијске и функционалне особине казеина и протеина сурутке. Ферментисани, концентровани и сушени производи од обраног млека, сурутке и млаћенице. Мембранска филтрација. Хемијске и ензимске модификације протеина млека. Примена казеина, казеината и концентрата протеина сурутке.</p> <p><i>Студијски истраживачки рад:</i></p> <p>Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије споредних млечних производа. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.</p>		
<b>Препоручена литература:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hui, Y.H.: Food Processing : Principles and Application, Blackwell Publishing, 2004.</li> <li>Carić, M.: Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994.</li> <li>Fox, P.F. Developments in Dairy Chemistry – 4, Proteins, Elsevier, 1986.</li> <li>Tamime A.Y., ed.: Dairy Powders and Concentrated Products, Wiley- Blackwell, 2009.</li> <li>Fuquay J.W., Fox P.F., McSweeney P.L.H. : Encyclopedia of Dairy Science, 2<sup>nd</sup>. Ed. Elsevier Academic Press, 2011</li> </ol>		
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања:</b>	<b>4</b>	<b>Студијски истраживачки рад:</b>
<b>2</b>			
<b>Методe извођења наставе:</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе 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		