

**Табела 5.2** Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
<b>Назив предмета:</b>	<b>Технологија течних млечних производа и дезерата</b>		
<b>Наставник:</b>	<b>Спасенија Д. Милановић</b>		
Статус предмета:	Обавезан за модул Конзервисана храна		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
<b>Циљ предмета</b>			
Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање високообразованих стручњака за рад у индустрији прераде млека, пројектним, научним, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком.			
<b>Исход предмета</b>			
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области технологије течних млечних производа и дезерата.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Производња и потрошња млека. Значај млека у исхрани. Макрокомпоненте и микрокомпоненте млека. Физичко-хемијске особине млека. Казеинске и албуминске врсте млека. Пастеризована млека. Стерилизована млека. Млечни напаци. Ферментисана млека. Павлака. Производи на бази млечне масти. Млечни десерти. Сладолед и смрзнути десерти.			
<i>Практична настава:</i>			
Методe узорковања и сензорног оцењивања млека и млечних производа. Квалитативна и квантитативна анализа компонената млека.. Физичко - хемијске анализе млека. Контрола пастеризације и стерилизације млека .Редуктазна проба. Лабораторијска производња ферментисаних напитака, сладоледа и млечног пудинга.Реолошка својства јогурта .Анализе: ферментисаних млечних напитака, павлаке, маслаца, млечног пудинга, сладоледа и смрзнутог десерта. Прорачуни у технолошком процесу производње јогурта, павлаке, маслаца и сладоледа.			
<b>Литература</b>			
1. М. Царић, С. Милановић, Д. Вуцеља: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000.			
2. Ј. Ђорђевић: Млеко, НИРО Трибина, Београд, 1982.			
3. Љ. Тратник: Млијeko-технологија, биокемија и микробиологија, Загреб, 1998.			
4. А. У. Tamime, R. K. Robinson: Yoghurt – Science and Technology, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, 2004.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 3	Вежбе: –	Други облици наставе: 3	Студијски истраживачки рад: –
Остали часови –			
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена</b>
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		