

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа		
Наставник:	Спасенија Д. Милановић		
Статус предмета:	Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:	6		
Услов:	нема		
Циљ предмета	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.		
Исход предмета	Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области технологије сирева, концентрованих и сушених млечних производа.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Технолошки процеси производње (класификација, теоријске основе, процес, опрема, параметри, квалитет и контрола процеса): сирева; сирних намаза, топљених сирева, кондензованог незаслађеног млека и ондензованог заслађеног млеко, концентрованих млечних производа, млека у праху, инстант млека у праху, лактозе и рафинисане лактозе, протеинских производи од млека (казеин, казеинати, копреципитати), модификованих млечних производа, имитација млечних производа; инфант формула, реконституисаних млека у праху и прераде сурутке.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Физичко-хемијске и сензорне анализе: сира, млека у праху, других сушених млечних производа, казеина и казената, сурутке и сурутке у праху. Лабораторијска производња сира, казеина и напитка на бази сурутке.</p>		
Литература	<p>1. М. Царић: Технологија концентрованих и сушених млечних производа, Научна књига, Београд, 1990.</p> <p>2. М. Царић, С. Милановић: Топљени сир, Наука, Београд, 1997.</p> <p>1. P.F. Fox, P.L.H. Mc Sweeney, T.M. Cogan, T.P. Guinee: Cheese, Chemistry, Physics and Microbiology- General aspects, third edition, vol 1, 2004.</p> <p>2. P.F. Fox, P.L.H. Mc Sweeney, T.M. Cogan, T.P. Guinee: Cheese, Chemistry, Physics and Microbiology - Major Cheese Groups, Third Edition, Vol 2, Elsevier, 2004.</p>		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
			Остали часови
			–
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања уз коришћење савремене технике, консултације у групи студената или појединачно, експерименталне вежбе у лабораторији и индустријским погонима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Похађање и ангажовање на предавањима, вежбама и консултацијама	5	Усмени испит	30
Одбрањене и урађене лабораторијске вежбе	25		
Колоквијум I	20		
Колоквијум II	20		