

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:	Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:	Основне академске студије		
Назив предмета:	Технологија течних млечних производа и дезерата		
Наставник:	Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Илић		
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 течних млечних производа и дезерата.		
Садржај предмета	<p><i>Теоријска настава</i></p> <p>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 напици. Ферментисана млека. Павлака. Производи на бази млечне масти. Млечни десерти. Сладолед и смрзнути десерти.</p> <p><i>Практична настава:</i></p> <p>Методе 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.</p>		
Литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Царић, С., Милановић, Д. Вуцеља: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000. 2. Јб. Тратник: Млијeko-технологија, биокемија и микробиологија, Загреб, 1998. 3. А. У. Tamime and R. K. Robinson: Yoghurt – Science and Technology, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, 2004. 		
Број часова активне наставе			
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:
3	–	3	–
Остали часови			
–			
Методе 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
Активност у току предавања	5	Усмени испит	30
Практична настава	25		
Колоквијум-и	20+20		