

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија протеинских млечних производа			
Наставник или наставници: Мирела Д. Илић , Катарина Г. Канурић			
Статус предмета: Изборни за студијски програм Прехрамбено инжењерство			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије споредних млечних производа.			
Исход предмета 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.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 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. Протеински млечни производи као инградјенти /додаци у храни. Биолошки потенцијал и здравствени значај протеинских млечних производа. <i>Практична настава</i> 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.			
Препоручена литература 1. Царић, М., Милановић, С.: Млеко у праху и сродни производи. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду и Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Универзитет Привредна академија у Новом Саду, 2016. 2. Мађеј, О., Јовановић, С., Бараћ, М.: Протеини млека. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2007. 3. Carić, M. : Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994. 4. Tamime A.Y.: Dairy Powders and Concentrated Products, Wiley- Blackwell, 2009.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методe извођења наставе Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активност у предавању	10	Усмени испит	30
Практична настава	20		
Семинарски рад	40		
Презентација			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			