Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Технологија стерилизованих, концентрованих и сушених млечних производа		
Наставник или наставници: Мирела Д. Иличић, 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 трајних 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 трајних млечних производа.		
Садржај предмета *Теоријска настава* Утицај термичких третмана на компоненте млека. Перформансе уређаја и технолошких линија, механизми стварања депозита у топлотним измењивачима. Методе концентрисања и фракционисања млека – теорија, утицај на компоненте млека, особине производа и квалитет. Савремени поступци сушења млека – интеракције компонената и квалитет производа. Технологија инфант формула и инстант млечних производа.Здравствени аспект трајних млечних производа. *Практична настава* Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије трајних 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. Carić, M. : Concentrated and Dried Dairy Products, VCH Publishers, 1994. 3. Tamime A.Y.: Dairy Powders and Concentrated Products, Wiley- Blackwell, 2009. 4. Burton, H.: Ultra-high-temperature processing of milk and milk products, Elsevier Applied Science, 1998. 5. Bylund, G.: Dairy Processing Handbook, α-Tetrapak, 1995.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 4	Практична настава: 2
Методе 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			