

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 осавременавање појединих операција и процеса у области технологије трајних млечних производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> 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. <i>Практична настава</i> 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	
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			