Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Савремени трендови у технологији млека и млечних производа			
Наставник: Мирела Д. Иличић, Катарина Г. Канурић			
Статус предмета: Изборни за ТКХ			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима из области савремених трендова у технологији млека и млечних производа.			
Исход предмета Оспособљавање студената за увођење иновација и унапређење појединих операција и процеса у области технологије млека и млечних производа.			
Садржај предмета *Теоријска настава* Профил протеина и састав масних киселина различитих врста млека и млечних производа. Алергени у млеку и млечним производима. Биолошки потенцијал производа од млека. Примена различитих стартер култура које продукују егзополисахариде; инградијенти (воће, ароме, ензими, млечне компоненте, зачини и лековито биље); Савремене операције у процесу производње млека и млечних производа. Мониторинг процеса и НАССР. Нутритивни и здравствни потенцијал ферментисаних млечних производа, сирева, концентрованих и сушених млечних производа и споредних производа индустрије млека. Операције и биохемијски процеси током производње сира; фактори који утичу на квалитет сира. Савремени процеси прераде споредних млечних производа-особине и примена у прехрамбеној индустрији. Савремене технике концентрисања млека-интеракције компонената, процеси, опрема, врсте и квалитет производа. Мониторинг процеса. *Практична настава* Мониторинг процеса, инструментална и ензимска анализа млека и млечних производа. Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научно-стручној литератури из области технологије млека и млечних производ.			
Литература 1. Милановић, С., Иличић, М., Царић, М.: Ферментисани млечни производи, Технолошки факултет Нови Сад, 2017. 2. Царић, М., Милановић, С. : Млеко у праху и сродни производи. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад и Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Универзитет Привредна академија у Новом Саду, п. 174, 2016 3. Milanović, S., Hrnjez, D., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V.: Novel Fermented Dairy Products, Chapt. 9. In: Novel Food Fermentation Technologies,eds. K.S. Ojha, B.K. Tiwari, Springer Int. Publ., 165-201, 2016. 4. Тратник, Љ., Божанић, Р.: Млијеко и млијечни производи, Хрватска мљекарска удруга, Загреб, 2012. 5. Saarela, M. Functional Dairy Products, Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England, 2007. 6. М.. Царић, С. Милановић: Млеко у праху и сродни производи, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Факултет за економију и нжењерски менаџмент, Универзитет Преивредна академија у Новом Саду, Нови Сад, 2016.			
Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:** 3	
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и вежбе, консултације у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	**Завршни испит**	поена
активност у току предавања	10	писмени испит	-
практична настава	-	усмени испит	50
колоквијум-и	20		
семинарски рад	20		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			