

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија течних млечних производа и дезерата			
Наставник: Мирела Д. Иличић , Катарина Г. Канурић			
Статус предмета: Обавезан за ТКХ			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета Циљ и задатак предмета је упознавање студената са саставом и особинама млека, технолошким операцијама и процесима прераде млека у одговарајуће производе и методама анализе квалитета течних млечних производа и дезерата.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака у области технологије течних млечних производа и дезерата за рад у индустрији прераде млека, пројектним, научним, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Млеко - врсте, састав и особине. Значај млека у исхрани. Компоненте млека - протеини, млечна маст, лактоза, минерали, витамини, ензими и друге микрокомпоненте. Производња и потрошња млека. Физичко-хемијске особине млека. Технолошки процеси производње течних млечних производа и дезерата: пастеризована млека; стерилизована млека; млечни напици; ферментисана млека (јогурт, кефир, кумис и други ферментисани млечни напици); павлака; маслац; млечни десерти; сладолед и смрзнути десерти. Процес производње аутохтоних млечних производа. Квалитет течних млечних производа и дезерата, законска регулатива. <i>Практична настава</i> Методе узорковања и сензорског оцењивања млека и млечних производа. Квалитативна и квантитативна анализа компонентата млека. Редуктазна проба. Физичко - хемијске анализе млека. Контрола пастеризације и стерилизације млека. Производња ферментисаних млечних напитака, сладоледа и млечног пудинга. Методе анализе квалитета: ферментисаних млечних напитака, павлаке, маслаца, млечног пудинга, сладоледа и смрзнутог десерта. Материјални биланси у технолошком процесу производње јогурта, павлаке, маслаца и сладоледа.			
Литература 1. Милановић, С., Иличић, М., Царић, М.: Ферментисани млечни производи, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2017, ИСБН 978-86-6253-072-1. 2. Тратник, Љ., Божанић, Р.: Млијeko и млијечни производи, Хрватска мљeкарска удруга, Загреб, 2012. 3. Царић, М., Милановић, С., Вуцeља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Практична настава: 3	
Методe 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	писмени испит	-
практична настава	15	усмени испит	30
колоквијум-и	25+25		
семинарски рад	-		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испит, презентација пројекта, семинари итд.....			