

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Прехрамбено инжењерство			
Назив предмета: Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа			
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 технолошким процесима прераде млека у различите врсте сирева, концентроване и сушене млечне производе и методама анализе квалитета сирева, концентрованих и сушених млечних производа.			
Исход предмета Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за рад у индустрији прераде млека, пројектним, научним, стручним и педагошким установама који су из области технологије сирева, концентрованих и сушених млечних производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Сиреви-подела и врсте; технолошки процес производње сира (процес, опрема); аутохтони сиреви; технолошки процес производње различитих врста сирева (тврди, полутврди, полумеки, сиреви са племенитим плеснима, сиреви Pasta filata, сиреви у саламури, свежи сиреви, сиреви од сурутке; топљени сир). Технолошки процес производње концентрованих млечних производа. Технолошки процес производње сушених млечних производа: млеко у праху; инстант млеко у праху; лактоза и рафинисана лактоза; казеин, казеинати, копреципитати; сурутка у праху и други споредни производи индустрије млека; модификовани млечни производи, имитација млечних производа, инфант формуле, реконституисана млека у праху. Квалитет сирева, концентрованих и сушених млечних производа, законска регулатива. <i>Практична настава</i> Методе узорковања и сензорског оцењивања сирева, концентрованих и сушених млечних производа. Материјални биланси у технолошком процесу производње сира и топљеног сира. Производња сира, казеина, млека у праху и напитка од сурутке. Методе анализе квалитета: ензима за коагулацију млека; традиционалних млечних производа, различитих врста сирева, топљеног сира; млека у праху, других сушених млечних производа, казеина и казената, сурутке и сурутке у праху. Анализа (кајмак, качкаваљ, урда).			
Литература 1. 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, Нови Сад, 2016. 2. Грегурек, Љ.: Производња сирева - теорија и пракса, Пробиотик д.о.о, Загреб, 2015. 3. Царић, М., Милановић, С.: Топљени сир, Наука, Београд, 1997. 4. Царић, М., Милановић, С., Вуцеља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3		Практична настава: 3
Методе 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.....			