

**Табела 5.2** Спецификација предмета

<b>Студијски програм :</b> Микробиолошка безбедност хране			
<b>Назив предмета:</b> Одабрана поглавља технологије сира			
<b>Наставник:</b> <a href="#">Мирела Д. Иличић</a> , <a href="#">Катарина Г. Канурић</a>			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 10			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Стицање научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије сирева.			
<b>Исход предмета</b> 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 сирева.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Механизам трансформације млека у сир. Протеолитички ензими и коагулација. Секундарна/неензимска фаза коагулације и синерезис. Структура и реолошка својства кисело коагулисаног гела. Стартер културе у технологији сирева: бактерије млечне киселине, бактерије пропионске киселине, културе сојева <i>Brevibacterium linens</i> и културе са племенитим плеснима. Савремени процеси обраде млека у производњи сира-примена мембранске филтрације у технологији сира. Физички, хемијски и биолошки значај соли у технологији сира. Биохемијске трансформације током зрења сира – липолиза, протеолиза, катаболизам масних киселина и аминокиселина. Ензими за убрзање зрења сирева. Реолошке карактеристике и текстура сира. Микроструктура сира. Нутритивна вредност сира. Биоактивне компоненте у сиреу. Рандман сира. Техноекономска анализа процеса производње сира. Функционални додаци у производњи сира (супституенти масти, лековито биље, зачини и др.). Сиреви за посебне категорије потрошача. Сиреви као инградијенти хране. Аналоги сира. <i>Практична настава</i> Самостално претраживање доступних библиотечких фондова и података, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној литератури из области технологије сирева. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
<b>Литература</b> 1. Грегурек, Љ.: Производња сирева – теорија и пракса, Пробиотик, д.о.о., Загреб, 2015. 2. Fox, P. F., Mc Sweeney, P. L. H., Cogan, T. M., Guinee, T. P.: Cheese, Chemistry, Physics and microbiology-General aspects, third edition, vol 1, 2004. 3. Fox, P. F., Mc Sweeney, P. L. H., Cogan, T. M., Guinee, T. P.: Cheese, Chemistry, Physics and microbiology - Major Cheese Groups, Third Edition, Vol 2, Elsevier, 2004. 4. Царић, М., Милановић, С.: Топљени сир, Наука, Београд, Технолошки факултет Нови Сад, 1997. 5. Царић, М., Милановић, С., Вуцеља, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Београд, Технолошки факултет Нови Сад, 2000.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 4	<b>Практична настава:</b> 2	
<b>Методe извођења наставе</b> Интерактивна предавања, консултације, обрада и анализа савремене научне литературе, у групи студената или појединачно, зависно од броја студената.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	15	усмени испит	30
колоквијум-и	20+20		
семинарски рад	10		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			

\*максимална дужна 1 страница A4 формата