

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм : Микробиолошка безбедност хране			
Назив предмета: Технологија функционалних ферментисаних млечних производа			
Наставник: Мирела Д. Иличић , Катарина Г. Канурић			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије ферментисаних млечних производа.			
Исход предмета 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 ферментисаних млечних производа.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Кинетика ферментације млека. Биохемијске трансформације млека у технологији ферментисаних млечних производа. Стартер културе у производњи ферментисаних млечних производа. Примена пробиотика, пребиотика и других млечних и немлечних инградијената у производњи функционалних ферментисаних млечних напитака. Иновације у процесу производње јогурта и других ферментисаних млечних напитака: "drinking" јогурт, јогурт са хидролизованом лактозом, трајни јогурт, смрзнути јогурт, јогурт у праху и др. Примена ензима трансглутаминазе у технологији ферментисаних млечних производа. Реолошке карактеристике, текстура и микроструктура ферментисаних млечних производа. Функционална својства и здравствени значај ферментисаних млечних производа - биолошки активне компоненте и антиоксидативни потенцијал. Сензорска својства. Мониторинг процеса. Техноекономска анализа процеса ферментисаних 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 функционалних ферментисаних млечних производа. Селекција и обрада прикупљених података и израда семинарског рада.			
Литература 1. Милановић, С., Иличић, М., Царић, М.: Ферментисани млечни производи, Технолошки факултет Нови Сад, 2017. 2. Tamime, A. Y. : Fermented Milks, Blackwell Publishing Company, 2006. 3. Tamime, A. Y., Robinson, R.K.: Yoghurt Science and Technology, Wood Head Publishing Limited, 2004.			
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)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	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 испит, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			