

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. Starter културе у производњи ферментисаних млечних производа. Примена пробиотика, пребиотика и других млечних и немлечних инградјената 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..... | | | |
| | | | |