

Табела 5.2 Спецификација предмета

Студијски програм:		Прехрамбено инжењерство		
Врста и ниво студија:		Основне академске студије		
Назив предмета:		Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа		
Наставник:		Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Иличић		
Статус предмета:		Обавезан за модул Технологије конзервисане хране		
Број ЕСПБ:		6		
Услов:		Нема		
Циљ предмета				
Циљ и задатак васпитно-образовног рада на предмету је формирање високообразованих стручњака за рад у индустрији прераде млека, пројектним, научним, стручним и педагошким установама које се баве овом проблематиком.				
Исход предмета				
Савладавање неопходних знања и оспособљавање стручњака за стручни, научни и педагошки рад у области технологије сирева, концентрованих и сушених млечних производа.				
Садржај предмета				
<i>Теоријска настава</i>				
Технолошки процеси производње (класификација, теоријске основе, процес, опрема, параметри, квалитет и контрола процеса): сирева; сирних намаза, топљених сирева, кондензованог незаслађеног млека и ондензованог заслађеног млеко, концентрованих млечних производа, млека у праху, инстант млека у праху, лактозе и рафинисане лактозе, протеинских производи од млека (казеин, казеинати, копреципитати), модификованих млечних производа, имитација млечних производа; инфант формула, реконституисаних млека у праху и прераде сурутке.				
<i>Практична настава:</i>				
Физичко-хемијске и сензорне анализе: сира, млека у праху, других сушених млечних производа, казеина и казената, сурутке и сурутке у праху. Лабораторијска производња сира, казеина и напитка на бази сурутке.				
Литература				
<ol style="list-style-type: none"> 1. М. Царић: Технологија концентрованих и сушених млечних производа, Научна књига, Београд, 1990. 2. М. Царић, С. Милановић: Топљени сир, Наука, Београд, 1997. 3. Fox, P.F., Mc Sweeney, P.L.H., Cogan, T.M., Guinee, T.P.: Cheese, Chemistry, Physics and Microbiology- General aspects, vol 1, 1987. 4. Царић, М., Милановић, С. Органска технологија млека у Органска прерада Универзитет Привредна академија, Факултет за економију и инжењерски менаџмент. Нови Сад, 59-90, 2012. 5. М. Царић, С., Милановић, Д. Вуцеља: Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад, 2000. 				
Број часова активне наставе				Остали часови
Предавања:	Вежбе:	Други облици наставе:	Студијски истраживачки рад:	
3	–	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	Усмени испит	30
Практична настава		25		
Колоквијум-и		20+20		