

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Микробиолошка безбедност хране специјалистичких академских студија

Назив предмета: Одабрана поглавља технологије сира			
Наставници: Спасенија Д. Милановић, Мирела Д. Иличић			
Статус предмета: изборни предмет на студијском програму			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: Нема			
Циљ предмета: СТИЦАЊЕ научних знања и вештина из савремених научних и практичних достигнућа у области технологије сирева.			
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 сирева.			
Садржај предмета: Механизам трансформације млека у сир. Протеолитички ензими и коагулација. Секундарна/неензимска фаза коагулације и синерезис. Стартери у технологији сирева. Ензими за убрзање зрења сирева. Примена мембранске филтрације у технологији сира. Структура и реолошка својства кисело коагулисаног гела. Физички, хемијски и биолошки значај соли у технологији сира. Биохемијске трансформације током зрења сира – липолиза, протеолиза, катаболизам масних киселина и аминокиселина. Реолошке карактеристике и текстура сира. Нутритивна вредност и фактори који утичу на квалитет сира. Сиреви као ингредијенти хране. <i>Студијски истраживачки рад:</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.			
Препоручена литература: 1. 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. 2. 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.. 3. Carić, M., Milanović, S.: Topljeni sir, Nauka, Beograd, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1997. 4. Robinson, R.K., Tamime, Y. A.: Feta and Related Cheeses, Ellis Horwood Limited, 1991. 5. Carić, M., Milanović, S. Organska tehnologija mлека u Organska prerada (urednici : Carić, M., Babović, J.). Univerzitet Privredna akademija, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment. Novi Sad, 59-90, 2012.			
Број часова активне наставе	Предавања:	4	Студијски истраживачки рад:
2			
Методе 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	10	Усмени испит	50
Практична настава	10		
Семинарски рад	30		