

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

Назив предмета:		Технологија функционалних ферментисаних млечних производа	
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 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:			
Биохемијске трансформације млека у технологији ферментисаних млечних производа. Примена пробиотика и пребиотика у производњи функционалних ферментисаних млечних напитака. Иновације у технологији јогурта и других ферментисаних млечних напитака: "drinking" јогурт, јогурт са хидролизованом лактозом, трајни јогурт, смрзнути јогурт, јогурт у праху и др. Реолошке и текстуалне карактеристике ферментисаних млечних производа. Мониторинг процеса и квалитет.			
<i>Студијски истраживачки рад:</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.			
Препоручена литература:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tamime, A. Y.: Fermented Milks, Blackwell Publishing Company, 2006. 2. Hui, Y, H.: Handbook of Food Science, Technology and Engineering, Taylor and Francis Group, 2006. 3. Tamime, A. Y., Robinson, R.K.: Yoghurt Science and Technology, WoodHead Publishing Limited, 2004. 4. Tamime, A. Y.: Structure of Dairy Products, Blackwell Publishing Company, 2007. 5. Carić, M., Milanović, S. Organska tehnologija mleka u Organska prerada (urednici : Carić, M., Babović, J.). Univerzitet Privredna akademija, Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment. Novi Sad, 59-90, 2012. 6. Charalampoulos D. Rastall R.: Prebiotics and Probiotics Science and Technology, Springer, 2009. 			
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		