

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм		Биохемијско инжењерство и биотехнологија		
Изборно подручје (модул)		Прехрамбена биотехнологија		
Врста и ниво студија		Мастер студије		
Назив предмета		Технологија ферментисаних млечних производа		
Наставник (за предавања)		Маја Вукашиновић-Секулић		
Наставник/сарадник (за вежбе)				
Наставник/сарадник (за ДОН)		Маја Вукашиновић-Секулић		
Број ЕСПБ		3	Статус предмета (обавезни/изборни)	Изборни
Услов		Нема		
Циљ предмета		Циљ предмета је да се студенти упознају са технологијом производње ферментисаних млечних производа.		
Исход предмета		Оспособљавање студената за производњу разних врста млечних производа		
Садржај предмета				
Теоријска настава		Значај млека и производа од млека у исхрани човека; хемијски састав и физичке особине млека намењеног производњи ферментисаних млечних производа; обрада млека у млекарни, стартер културе за производњу ферментисаних млечних производа; производња ферментисаних млечних напитака (кисело млеко, јогурт, воћни јогурт, ароматизовани јогурт, кисело млеко, ацидофилно млеко, кефир, кумис), производња павлаке, производња сира (свежи, тврди, полутврди, полумекки, меки сиреви са плеснима), зрење сира (микробиолошке и биохемијске промене током примарног и секундарног зрења сира), мане ферментисаних млечних производа и узрочници кварења, контрола млека и млечних производа.		
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)		Узорковање и сензорно оцењивање млека и млечних производа; квалитативна и квантитативна анализа компонената млека; анализа стартер култура намењених производњи ферментисаних млечних производа; лабораторијска производња ферментисаних напитака (јогурта и киселог млека) и сира; анализа ферментисаних млечних производа.		
Литература				
1		Миљковић В., (1977): Хигијена и технологија млека, Научна књига Београд		
2		Мијачевић З., (1992): Технологија млека- ферментисана млека и сиреви, Савез ветеринара и ветеринарских техничара		
3		Царић М., Милановић С., Вуцелја Д., (2000): Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј, Нови Сад		
4		Tamime A., Robinson R., (2004): Yoghurt science and technology, WoodHead Publishing Limited		
5		Fox P., Mc Sweeney P., Cogan T., Guinee T., (2004): Cheese, chemistry, physics and microbiology- general aspects, third edition, Vol 1 и 2, Elsevier		
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2		1		
Методе извођења наставе		Презентације, вежбе се изводе у мањим групама, консултације		
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе		поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		5	писмени испит	
практична настава		20	усмени испит	40
колоквијуми		20		
семинари		15		