

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Нове технологије у производњи млека и млечних производа		
Наставник или наставници: Др Денис Кучевић		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 10		
Услов: Нема		
Циљ предмета Упознавање студената са савременим научним и практичним достигнућима у области технологије млека, који обезбеђују већи квалитет млека, проширење асортимана млечних производа, боље искориштавање компоненти млека, постизање већег рандмана производа и већу профитабилности.		
Исход предмета Студент је обучен за увођење иновација, усавршавање и осавремењавање операција и процеса у области технологије млека и млечних производа.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Нове технологије у производњи и примарној обради млека. Савремени технолошки поступци у производњи конзумног млека, ферментисаних млечних производа и у производњи сира. Могућности искоришћавања споредних млечних производа. Решавање технолошких проблема применом савремене технологије у млекарству. <i>Практична настава</i> Претраживање, обрада, анализа и дискусија достигнућа у савременој научној и стручној литератури из области технологије млека и млечних производа. Лабораторијске и теренске вежбе.		
Препоручена литература Tamime, A. Y. (2006): Fermented Milks, Woodhead Publishing Limited. Tamime A.Y. (2009): Dairy Powders and Concentrated Products, Wiley- Blackwell. Charalampopoulos D., Rastall R. (2009): Prebiotics and Probiotics Science and Technology, Springer. Анка Поповић Врањеш (2015): Специјално сирарство. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет. Млекарство 2014-2018		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 3	Студијски истраживачки рад: 5
Методе извођења наставе Теоријска предавања праћена адекватном литературом и презентацијама. Студијски истраживачки рад. Консултације. Практичне вежбе у лабораторијским условима и израда научног рада.		
Оцена знања (максимални број поена 100) Студијски истраживачки рад 20 Семинарски рад 30 Усмени испит 50		