Poštovani ,

temu za seminarski možete sami odabrati. Bitno je da bude vezana za neko od predavanja. Obično studenti odaberu temu za koju mogu da nađu najviše literaturnih izvora ili koja ih zanima. Za rad je potrebno 5-6 strana teksta, ali i da koristite tekst iz bar 4-5 literaturnih izvora (knjiga , stručni radovi i slično) Ako nemate ideju za temu evo par prijedloga (naslovi ne moraju biti ovakvi kakve vam ja predlažem):

- Tehnologija nekog od poznatih sireva (napisati malo o istoriji tog sira, gdje se proizvodi, opisati tehnologiju, ako ima dodati hemijski kvalitet (sadržaj masti, proteina, soli…)

- Tehnologija nekog od fermentisanih mlijeka poput jogurta, kumisa, kefira (napisati malo o istoriji tog sira, gdje se proizvodi, opisati tehnologiju, ako ima dodati hemijski kvalitet)

- tehnologija pavlake (kao I za sir I fermentisana mlijeka)

- tehnologija maslaca

- mlijeko u prahu

- Sladoled

- osnovni principi pasterizacije

- Osnovni principi sterilizacije

Seminarski rad je potrebno predati elektronskim putem do 26.06.2020. (zadnji petak u junu) na mail: slami@ucg.ac.me

Ukoliko imate nedoumice ili Vam je potrebna pomoć oko rada slobodno mi se obratite na pomenuti mail.

Srdačan pozdrav

Slavko Mirecki