

<b>Студијски програм: Анимална производња</b>			
<b>Назив предмета: МЛЕКАРСТВО- MILK PRODUCTION</b>			
<b>Наставник:</b> Др Ксенија С. Чобановић, доцент			
<b>Статус предмета:</b> Обавезни			
<b>Број ЕСПБ:</b> 5			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета</b> Упознавање студената са основним теоријским и практичним знањима и вештинама из области производње млека и млечних производа.			
<b>Исход предмета</b> Формирање стручњака са академским образовањем који поседује знања неопходна за разумевање научне основе производње млека и млечних производа и разуме значај физичких и хемијских особина млека са становишта прераде млека у млечне производе. Стечено знање студенту обезбеђује стручност за рад у производњи млека на фарми, рад у сировинској служби млекаре, у саветодавним стручним службама и слично.			
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Развој млекарства. Млеко. Млекарско-законске одредбе. Хемијски састав млека. Физичке и физичко-хемијске особине млека. Микроорганизми у млеку и млечним производима. Инхибиторне особине млека. Загађивање и фалсификовање млека. Састав и особине појединих врста млека. Хигијенско одржавање у млекарству. Мужа. Примарна обрада млека на фарми и транспорт до млекаре. Млеко као сировина. Пријем млека, термичка обрада млека, сепарација, хомогенизација и дезодорација. Млечни производи: ферментисани млечни производи, маслац, кајмак, сир, сладолед и сушени млечни производи. <i>Практична настава</i> <i>а) Лабораторијске вежбе:</i> Узорковање млека и млечних производа. Одређивање хемијског састава млека, садржај масти, протеина, лактозе, минералних материја, суве материје. Одређивање физичко-хемијских особина млека: киселост, рН, густина. Одређивање хигијенске исправности млека (укупан број микроорганизама и број соматских ћелија). Био тест. Одређивање резидуа антибиотика у млеку. Израда јогурта и кефира. Систем плаћања млека. Оцена квалитета млечних производа. <i>б) Теренске вежбе:</i> Посета млекари, како би се студенти упознали са путем млека од пријема сировог млека у млеку, обрадом млека и технолошким поступком производње појединих млечних производа.			
<b>Литература</b> 1. Ивица Вујичић: Млекарство. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 1985. 2. Хавранек Јасмина, Рупић, В.: Млијеко. Хрватска млекарска удруга., Загреб, 2003. 3. Царић, М., Милановић, С., Вуцелја, Д.: Стандардне методе анализе млека и млечних производа. „Прометеј“ Нови Сад, 2000.			
<b>Број часова активне наставе</b>			Остали часови
Предавања: 3x15=45	Вежбе: 3x15=45	Други облици наставе:	
<b>Методe извођења наставе</b> Теоријска настава пропраћена је power point презентацијама и подразумева активно укључивање студената кроз семинарске радове. Практична настава обухвата практичан рад у лабораторији			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>Поена (40)</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>Поена (60)</b>
активност у току предавања	5	писмени испит	-
практична настава	5	усмени испит	60
колоквијум-и	20	-	-
семинарски	10	-	-