

Студијски програм: Анимална производња			
Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПЕРЕРАДЕ МЛЕКА – MILK PROCESSING TECHNOLOGY			
Наставник: Др Ксенија С. Чобановић, доцент			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Млекарство			
Циљ предмета Упознавање студента са технологијом конзумних млека, ферментисаних млечних производа, сирева, павлаке, маслаца, сладоледа и сушених млечних производа. Стицање основних знања о опреми у млекарству.			
Исход предмета Студент је оспособљен за организовање производње млека и млечних производа у индустријским млекарским погонима, као и малим млекарима на регистрованим пољопривредним газудинствима.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Транспорт млека од фарме до млекуаре. Технолошке операције при пријему млека. Термички обрађено млеко: пастеризовано и стерилизовано. Ферментисани млечни производи, млекуарске стартер културе, јогурт, кефир, кумис. Павлака. Маслац. Сладолед. Сир: свежи, полутврди, тврди, топљени, са племенитим плеснима, ... Сурутка и њено искоришћавање. Концентровани и сушени млечни производи. <i>Практична настава</i> <i>а) Лабораторијске вежбе:</i> Узорковање и припрема млека и млечних производа за хемијску и микробиолошку анализу. Хемијске анализе готових млечних производа. Израда свежег, полутврдог и тврдог сира, као и сира пареног теста. Праћење основних параметара производње и контрола квалитета сировог млека и готовог производа. Законска регулатива.			
Литература 1. Johnson, M., Law, B.A.: The origins, development and basic operations of cheesemaking technology. Technology of Cheese-making (Ed.by B.A.Law). Sheffield Academic Press, Sheffield, 1999. 2. Анка Поповић Врањеш, Снежана Тивуновић, Бобош С., Пејановић Р., Влаховић, Б., Јајић, И., Пихлер И.: Производња, прерада и пласман млека и аутохтоних млечних производа у АП Војводини. Универзитетски приручник. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 2014. 3. Анка Поповић Врањеш: Специјално сирарство. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет, 2015. 4. Дубравка Самарџија: Ферментирана млијека. Хрватска млекуарска удруга, Загреб, 2015. 5. Љубица Тратник, Рајка Божанић: Млијеко и млијечни производи. Хрватска млекуарска удруга, Загреб, 2012.			
Број часова активне наставе			Остали часови
Предавања: 2x15=30	Вежбе: 2x6=12	Други облици наставе: Вежбе у млекуари 3x6=18	
Методе извођења наставе Усмено излагање, презентације, демонстрације, консултације, практичне вежбе у лабораторији и млекуари.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена (60)	Завршни испит	Поена (40)
активност у току предавања	10	писмени испит	-
практична настава	10	усмени испит	40
колоквијум-и	20	-	-
семинарски	20	-	-