

<b>Студијски програм : Анимална производња</b>			
<b>Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРЕРАДЕ МЛЕКА И ПРОИЗВОДЊА МЛЕЧНИХ ПРОИЗВОДА</b>			
<b>Наставник:</b> Др Ксенија Чобановић, ванредни професор			
<b>Статус предмета:</b> Изборни			
<b>Број ЕСПБ: 6</b>			
<b>Услов:</b> Нема			
<b>Циљ предмета:</b> Проширење знања из теоријског, аналитичког, стручног и практичног приступа процесима заступљеним у производњи млека и различитих група и врста производа од млека.			
<b>Исход предмета:</b> Стечено знање студентима обезбеђује стручност у производњи млечних производа и могућност самосталног рада и решавања практичних и теоријских проблема у области прераде млека и поступцима добијања различитих производа од млека.			
<b>Садржај предмета</b>			
<b>Теоријска настава</b>			
Ферментисани млечни производи (квалитет млека, термичка обрада, додаци, мане,...). Сир (свежи, полутврди, тврди и пареног теста). Млеко за сир (хемијски и хигијенски квалитет). Основне фазе и операције у производњи различитих врста сирева од крављег, овчијег и козјег млека. Искоришћавање сурутке. Производња маслаца. Концентровани и сушени млечни производи.			
<b>Практична настава</b>			
Анализа сировог млека (млечна маст, протеин, сува материја, CFU, број соматских ћелија,..). Основне анализе млечних производа (киселост, садржај млечне масти, садржај воде, садржај суве материје). Израда млечних производа уз праћење контролних и критичних контролних тачака у процесу производње.			
<b>Литература</b>			
1. Анка Поповић Врањеш (2015): Специјално сирарство. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет.			
2. Дубравка Самарџија (2015): Ферментирана млијека. Хрватска мљекарска удруга, Загреб.			
3. Љубица Тратник, Рајка Божанић (2012): Млијеко и млијечни производи. Хрватска мљекарска удруга, Загреб.			
4. Поповић-Врањеш Анка, Вујичић, И. (1997): Технологија сурутке. Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет.			
5. Vylund, G. (2003): Dairy processing handbook. Tetra Pak Processing Systems AB, Lund, Sweeden.			
6. Johnson, M., Law, B.A. (1999): The origins, development and basic operations of cheese making technology. Technology of Cheese making (Ed.by B.A.Law).Sheffield Academic Press,Sheffield.			
<b>Број часова</b>	<b>активне наставе</b>	<b>Теоријска настава:</b> 2 x 15 = 30	<b>Практична настава:</b> 2 x 15 = 30
<b>Методе извођења наставе</b>			
Теоријска настава праћена је power point презентацијама и подразумева активно укључивање студената у процес наставе, практична настава, теренске вежбе, консултације, семинарски рад.			
<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	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испит	60
колоквијум-и	/		
семинар-и	20		