

Студијски програм : Анимална производња			
Назив предмета: МЛЕКАРСТВО			
Наставник: Др Ксенија Чобановић, ванредни професор			
Статус предмета: Обавезни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Нема			
Циљ предмета: Стицање теоријских и практичних знања о: физичким и хемијским особинама млека, микроорганизмима у млеку, основним начелима хигијене у млекарству, као и упознавање студената са основама прераде млека у различите млечне производе.			
Исход предмета: Формирање стручњака са академским образовањем, који поседује проширена знања неопходно за разумевање научне основе сточарске производње – производња млека и млечних производа. Стечено знање обезбеђује студенту стручност за самостално вођење производње млека на фарми, прераду млека на пољопривредном газдинству, рад у пољопривредној саветодавној служби и слично.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Дефиниција млека и развој млекарства. Млекарско законске одредбе. Синтеза и секреција млека. Лактација. 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. Пријем млека, термичка обрада млека, сепарација, хомогенизација и дезодорација. Производња конзумног млека (пастеризованог и стерилизованог). Производња ферментисаних млечних производа, производња сира, млечни производи са већим садржајем млечне масти.			
Практична настава			
а) Лабораторијске вежбе: Узорковање млека и млечних производа. Одређивање хемијског састава млека, садржаја млечне масти, протеина, лактозе, суве материје, урее, ... Одређивање физичко-хемијских особина млека (киселост, густина, тачка мржњења,...). Одређивање хигијенске исправности млека (број соматских ћелија и укупан број бактерија). Присуство резидуа антибиотика. Производња ферментисаних млечних производа у лабораторијским условима и производња сира. Систем плаћања млека. Оцена квалитета млечних производа.			
б) Теренске вежбе: Посета млекари и упознавање са млекарском процесном опремом.			
Литература			
1. Ивица Вујичић (1985): Млекарство. Пољопривредни факултет, Универзитета у Новом Саду.			
2. Тратник, Љ., Божанић, Р. (2012): Млијеко и млијечни производи. Хрватска млекарска удруга., Загреб.			
3. Чобановић, К. (2023): Млекарство - Практикум. Пољопривредни факултет, Универзитета у Новом Саду.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3 x 15 = 45	Практична настава: 3 x 15 = 45
Методе извођења наставе			
Усмено излагање, презентације, консултације, практичан рад у лабораторији и у млекарама.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена 60	Завршни испит	Поена 40
активност у току предавања	5	писмени испит	
практична настава	5	усмени испт	40
колоквијум-и	40		
семинар-и	10		