

Студијски програм : Анимална производња			
Назив предмета: Технологија прераде млека			
Наставник: Др Ксенија Чобановић, ванредни професор			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 5			
Услов: Млекарство			
Циљ предмета: Упознавање студената са технологијом прераде млека у различите млечне производе, са биохемијским и микробиолошким променама које се јављају у производњи и чувању млечних производа, као и важност хигијене и контроле у млекарској индустрији.			
Исход предмета: Формирање стручњака са академским образовањем, који поседује проширена знања неопходно за разумевање научне основе производње млечних производа. Сечено 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 Транспорт млека од фарме до млекаре. Технолошке операције при пријему млека. Технолошки процеси у производњи: пастеризованог и стерилизованог млека, ферментисаних млечних производа, павлаке (слатке и ферментисане), маслаца, сладоледа и концентрованих и сушених млечних производа. Сиреви – дефиниција, основне технолошке фазе у производњи свежих, полутврдих и тврдих сирева. Практична настава а) Лабораторијске вежбе: Методе анализе млека и млечних производа. Узорковање млечних производа за хемијске и микробиолошке анализе (пастеризовано и стерилизовано млеко, ферментисани млечни производи, сиреви, млеко у праху,...). Производња ферментисаних млечних производа у лабораторијским условима и производња сира. б) Теренске вежбе: Посета млекари – ферментисани млечни производи и сирани.			
Литература 1. Bylund, G. (2003): Dairy processing handbook. Tetra Pak Processing Systems AB, Lund, Sweden. 2. Хавранек Ј., Рупић, В. (2003): Млијеко. Хрватска млекарска удруга., Загреб. 3. Тратник, Љ., Божанић, Р. (2012): Млијеко и млијечни производи. Хрватска млекарска удруга., Загреб. 4. Чобановић, К. (2023): Млекарство - Практикум. Пољопривредни факултет, Универзитета у Новом Саду.			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 3 x 15 = 45	Практична настава: 2 x 15 = 30
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	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испт	40
колоквијум-и	20		
семинар-и	20		