

Студијски програм: Ветеринарска медицина			
Назив предмета: Технологија млека и производа од млека			
Наставник: др Марија Ј. Пајић, редовни професор			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 3			
Услов: Нема			
Циљ предмета Предмет треба да омогући студенту стицање: знања/разумевања основа технолошког поступка производње пастеризованог и стерилизованог млека, млечних напитака, ферментисаних млечних производа, сирева, топљених сирева, маслаца, концентрованих и сушених млечних производа, сладоледа, производа на бази протеина млека и производа на бази лактозе; вештина – рад у погону индустрије млека; идентификација и анализа кључних тачака у производним процесима у индустрији млека.			
Исход предмета Студент треба да покаже познавање и разумевање технолошког поступка производње различитих врста млека и производа од млека; да буде оспособљен за тимски рад у мултидисциплинарном окружењу (технолози, лабораторија, инспекција), за вршење анализа у оквиру ветеринарско санитарног надзора у производњи и промету млека и производа од млека, као и тумачење резултата анализа; да може да идентификује и анализира кључне тачке у производним процесима у индустрији млека; укаже на постојање конкретних проблема и пропуста у контроли производње, прераде и промета млека и производа од млека, као и да учествује у решавању (предлаже корективне мере) и превазилажењу истих.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Сирово млеко – особине и одабир (стандардизација). Технологија производње млека и млечних производа и критичне контролне тачке у производњи млека и млечних производа (стерилизовано млеко, млеко у праху, згуснуто млеко, ферментисана млека (кисело млеко, јогурт, воћни јогурт, кефир и друге врсте ферментисаног млека), млечни напци, павлака, маслац, кајмак, сиреви, сладоледи и сладоледне мешавине, прашак за сладолед и шлаг у праху). Микробиолошке културе у технологији прераде млека. Ветеринарско санитарни надзор у производњи и промету млека и производа од млека. <i>Hazard analysis and critical control points</i> (НАССР) у производњи и преради млека. Хигијена и санитација у млекарарама. <i>Практична настава:</i> Практичан рад у млекарарама и сиранама: на контроли процеса производње и прераде млека и анализа документације и следљивости. Анализа сировог млека, надзор над термичком обрадом, технолошким процесима производње и обраде млека и производа од млека, паковање, складиштење и чување млека и производа од млека.			
Литература 1. Катић, В., Булајић С.: Хигијена и технологија млека. Ветеринарски факултет, Београд, 2018. 2. Чобановић, К.: Млекарство – праттикум, Пољопривредни факултет, Нови Сад, 2023. 3. Божанић, Р., Јеличић, И., Билушић, Т.: Анализа млијека и млијечних производа. Плејада д.о.о. Загреб, 2012.			
Број часова	активне наставе	Теоријска настава: 2 (30)	Практична настава: 2 (30)
Методе извођења наставе Интерактивна предавања са применом аудио-визуелних помоћних средстава; Практичан лабораторијски рад, посета млекарарама и сиранама, анализа и тумачење законске регулативе у вези са производњом и анализом млека и производа од млека.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Испитне обавезе	поена
активност у току предавања	5 - 10	практични испит	10 - 20
активност у току вежби	5 - 10	усмени испт	20 - 40
семинарски рад	11 - 20		