

Спецификација предмета за књигу предмета

Студијски програм		Сточарство		
Изборно подручје (модул)				
Врста и ниво студија		Основне академске студије - студије првог степена		
Назив предмета		Прерада млека и млечних производа		
Наставник (за предавања)		Миладиновић Р. Марија		
Наставник/сарадник (за вежбе)		Миладиновић Р. Марија		
Наставник/сарадник (за ДОН)		/		
Број ЕСПБ	5	Статус предмета (обавезни/изборни)	Обавезни	
Услов				
Циљ предмета	Настава током курса треба да обезбеди стицање потребних знања из прераде млека и млечних производа. Циљ предмета је стицање знања о особинама млека као сировине за добијање производа од млека и као хране. Такође и потребних знања о стандардима квалитета и факторима који утичу на квалитет млека. Студент ће моћи да се упозна са основним методама контроле квалитета појединих састојака млека и производа од млека. Коначан циљ је презентација знања и евалуација наставе и исхода учења.			
Исход предмета	Предмет треба да оспособи студента да разумевање процеса прераде млека и добијање производа од млека. Студент је оспособљен да самостално руководи процесима прераде млека. Да самостално може да спроведе основну контролу квалитета млека и производа од млека.			
Садржај предмета				
Теоријска настава	Хемијски састав млека. Особине физичко-хемијски и микробиолошки исправног млека. Микроорганизми у млеку и млечним производима. Састав и особине појединих врста млека. Хигијенско одржавање у млекарству. Технолошки процес пријема млека. Термичка обрада млека, сепарација, хомогенизација, дезодорација. Производња пастеризованог и стерилизованог млека. Производња ферментисаних производа. Производња маслаца. Производња неких врста сирева. Производња млека у праху. Споредни производи у производњи млека. Методе контроле квалитета млека и производа од млека.			
Практична настава (вежбе, ДОН, студијски истраживачки рад)	Узимање узорака млека и производа од млека. Одређивање хемијског састава млека. Одређивање садржаја млечне масти. Одређивање садржаја млечног шећера. Одређивање садржаја минерала у млеку. Одређивање физичко-хемијских особина млека. Одређивање густине и суве материје. Одређивање хигијенске исправности млека. Посета погонима за производњу и прераду млека.			
Литература				
1	- Пуђа П. (2009): Уџбеник «Технологија млека И Сирарство - Општи део», Београд.			
2	- Царић М., Милановић Ц., Вуцеља, Д. (2000): Стандардне методе анализе млека и млечних производа, Прометеј и Технолошки факултет, Нови Сад			
3	- Fox P., F., Guinee, T., P., Cogan, T., M., McSweeney, P., L., H. (2000): Fundamentals of cheese science, Aspen Publishers, Inc.			
Број часова активне наставе недељно током семестра/триместра/године				
Предавања	Вежбе	ДОН	Студијски истраживачки рад	Остали часови
2	2	0		
Методе извођења наставе	Теоријско и практично извођење наставе са интерактивним приступом. Примена савремених техника, консултације у групама студената као и појединачно. Рачунске вежбе, самостална израда семинарских радова и посета индустријским погонима.			
Оцена знања (максимални број поена 100)				
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит		поена
предавања	10	писмени испит		30
практична настава		усмени испит		30
колоквијуми	30			

семинари				