

	УНИВЕРЗИТЕТ У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ Пољопривредни факултет					
	Студијски програм: Пољопривреда-општи смјер					
	Први циклус студија	Друга година студија				
Пун назив предмета	МЉЕКАРСТВО					
Катедра	Катедра за анималну производњу и ветеринарство – Пољопривредни факултет И Сарајево					
Шифра предмета	Статус предмета	Семестар	ЕЦТС			
010-П.ОС-II-18o	обавезан	IV	5			
Наставник	Проф. др Мирослав Лаловић					
Сарадник	Проф. др Мирослав Лаловић					
Фонд часова/ наставно оптерећење (седмично)		Индивидуално оптерећење студента (у сатима семестрално)		Коефицијент студентског оптерећења S_0^1		
П	АВ	ЛВ	П	АВ	ЛВ	S_0
2	1	1	$2*15*1,4 = 42$	$1*15*1,4 = 21$	$1*15*1,4 = 21$	1,4
укупно наставно оптерећење (у сатима, семестрално) $2*15 + 1*15 + 1*15 = 60$			укупно студентско оптерећење (у сатима, семестрално) $42+21+21 = 84$			
Укупно оптерећење предмета (наставно + студентско): $60 + 84 = 144$ сати семестрално						
Исходи учења	Савладавањем овог предмета студент ће бити оспособљен да: 1. правилно интерпретира важност млијека у исхрани људи, сагледа значај производње млијека у оквиру сточарске производње, препозна општи економски значај производње и прераде млијека, 2. познаје основне хемијске и физичке параметре и критеријуме вредновања квалитета млијека, на основу важећих законских прописа, 3. дефинише основне захтјеве хигијене у производњи млијека, 4. разумије процесе стварања и лучења млијека, 5. објасни технике ручне и машинске муже, 6. организује откуп и примијени основне принципе и методе правилног прикупљања, складиштења и чувања сировог млијека, 7. врши контролу, узорковање и испитивање хигијенске исправности и квалитета сировог млијека					
Условљеност	Положена органска хемија, биохемија, и одслушана анатомија и физиологија д.ж.					
Наставне методе	Теоретска настава-предавања посредством видео презентација у комбинацији са интерактивном наставом, вјежбе (аудиторне и лабораторијске), израда семинарских радова на задату тему. Практична настава-теренски дио-посјета фарми млијечних крава, откупној станици и мљекари.					
Садржај предмета по седмицама	1. Упознавање са предметом, програм и план рада, систем оцјенивања, литература. 2. Значај млијека у исхрани људи. 3. Историјски развој мљекарства, стање мљекарства у свијету и код нас. 4. Дефиниција млијека, законски прописи о квалитету и хигијенској исправности млијека. 5. Хемијски састав, физичке и друге особине млијека. 6. Састав и особине млијека осталих врста сисара, колострум. 7. Фактори који утичу на састав, количину и квалитет млијека (генетски, физиолошки, негенетски) 8. Анатомија млијечне жлијезде, биосинтеза млијека и физиологија лактације. 9. Мужа (основни принципи муже, организација и врсте муже, апарати за мужу). 10. Хигијена производње млијека, прање и дезинфекција. 11. Поступак са млијеком након муже-примарна обрада млијека. 12. Микробиологија млијека (класификација, динамика, размножавање МО), инхибиторне материје, мане млијека. 13. Болести вимена-маститис, соматске ћелије. 14. Организација прикупљања и откупа млијека. 15. Транспорт, пријем и обрада млијека у мљекари (стандардизација и термичка обрада млијека).					
Обавезна литература						
Аутор/ и	Назив публикације, издавач		Година	Странице (од-до)		
Lalović, M.	Materijal u obliku neautorizovane skripte		2019	---		
Čarić Marijana, Milanović Spasenija, Vucelja Dragica	Standardne metode analize mleka i mlečnih proizvoda, „Prometej“ Novi Sad		2000	одабране методе		

¹ Коефицијент студентског оптерећења S_0 се рачуна на следећи начин:

а) за студијске програме који не иду на лиценцирање: $S_0 = (\text{укупно оптерећење у семестру за све предмете } 900 \text{ h} - \text{укупно наставно оптерећење П+В у семестру за све предмете } \text{ h}) / \text{укупно наставно оптерећење П+В у семестру за све предмете } \text{ h} = \text{ .}$ Погледати садржај обрасца и објашњење.

б) за студијске програме који иду на лиценцирање потребно је користити садржај обрасца и објашњење.

Допунска литература				
Аутор/ и	Назив публикације, издавач	Година	Странице (од-до)	
Havranek Jasmina., Rupić, V.	Mlijeko od farme do mljekare, Hrv. mljek.udr., Zagreb	2002	11-178	
Vujičić, I.	Mlekarstvo, Univerzitet u Novom Sadu, Polj. fakultet	1985	одабрана поглавља-по договору	
Petričić, A.	Konzumno i fermentirano mlijeko, Udruženje mljekara Hrvatske, "Vjesnik" Zagreb	1984	6-192	
Обавезе, облици провјере знања и оцјењивање	Врста евалуације рада студента		Бодови	Процент
	Предиспитне обавезе:			
	нпр. присуство предавањим + вјежбама		5	5%
	сем. рад/ пројекат/ есеј		10	10%
	тест (1+2)		20	20%
	колоквијум (1+2)		20	20%
	Завршни испит:			
	завршни испит (усмени)		45	45%
УКУПНО		100	100 %	
Веб страница				
Датум овјере	(унијети задњи датум усвајања овог силабуса на сједници Вијећа) 2018/19			