

## План извођења наставе у VIII семестру школске 2014/2015

### Хигијена и технологија млека

Назив предмета	<b>Хигијена и технологија млека</b>	Одговорни наставник	др Вера Катић, редовни професор
Фонд часова	4+2 60+30	Остали наставници	др Снежана Булајић, ванредни професор
Место одржавања предавања	Предаваоница Катедре за хигијену и технологију намирница	Место одржавања вежби	Вежбаоница Катедре за хигијену и технологију намирница

### Распоред предавања

Но.	Назив методске јединице	Наставник	Датум
1.	Значај млека у исхрани човека. Привредни значај производње млека. Морфологија млечне жлезде. Физиологија лактације (развој млечне жлезде, почетак секреције млека, одржавање лактације, инволуција млечне жлезде), Дефиниција млека. Хемијски састав млека: вода, млечна маст.	др Вера Катић	27.02.2015
2.	Хемијски састав млека: беланчевине, ензими, соли, минералне материје, витамини.	др Вера Катић	06.03. 2015
3	Физичка и физичко-хемијска својства млека. Млеко других сисара. Соматске ћелије. Особине и мане млека	др Вера Катић	013.03. 2015
4.	Маститиси и поремећаји у секрецији. Микробиологија млека: контаминација млека, раст микроорганизама у млеку. Непатогени микроорганизми	др Вера Катић	20.03. 2015
5.	Патогени микроорганизми: рикеције и вируси који се преносе млеком на људе. Узрочници бактеријских болести које се преносе млеком на људе.	др Вера Катић	27.03. 2015
6.	Хемијски загађивачи млека: резидуе ветеринарских лекова, пестициди, хлоровани угљоводоници, радионуклиди.	др Вера Катић	03.04.2015
7.	Хигијена добијања млека: мужа (ручна и машинска), примарна обрда млека, транспорт млека. Санитационе процедуре у млекарству.	др Вера Катић	17.04. 2015
9.	Ветеринарско санитарни надзор у производњи и промету млека и производа од млека. Систем <i>НАССР</i> .	др Вера Катић	24.04. 2015
10.	Термичка обрада млека.	др Вера Катић	08.05. 2015
11.	Ферментациони процеси.	др Снежана Булајић	15.05. 2015
12.	Технолошки процеси који доводе до повећања суве материје у производима од млека.	др Снежана Булајић	22.05. 2015
13.	Технолошки процеси који доводе до повећања масти у производима од млека.	др Снежана Булајић	29.05. 2015
14.	Технолошки процеси којима се делимично или потпуно одузима вода из млека. Замрзнути производи.	др Снежана Булајић	05.06. 2015.

## Распоред вежби

Но	Назив методске јединице	Наставници и сарадници	Група/Датум
1.	Одређивање квалитета млека: одређивање густине, одређивање садржаја млечне масти, одређивање сувог остатка (сушењем и рачунским путем). Одређивање степена киселости титрацијом по Soxhlet-Henkels, одређивање свежине млека (проба кувањем, алкохолна проба, црвена проба и ализарол проба).	др Вера Катић, ред. професор мр Радослава Савић-Радовановић	13, 14 и 15 - 02.03.2015. 16, 17 и 18 - 03.03. 2015. 10, 11 и 12 - 04.03.2015.
2.	Доказивање фермената у млеку: фосфатазе, пероксидазе, каталазе и редуктазе. Разликовање крављег млека од млека других животиња. Доказивање фалсификовања млека водом (одређивање рефрактометријског броја, одређивање тачке мржњења).	др Вера Катић, ред. професор мр Радослава Савић-Радовановић	13, 14 и 15 - 16.03.2015 16, 17 и 18 - 17.03. 2015 10, 11 и 12 - 18.03.2015
3.	Утврђивање поремећаја у секрецији: одређивање рН млека, садржаја соматских ћелија, (микроскопским бројњем, стајским методама- Мастис тест, Вајдсајд тест, помоћу бројача). Микробиолошки преглед млека на узрочнике маститиса.	др Вера Катић, ред. професор мр Радослава Савић-Радовановић	13, 14 и 15 - 30.03.2015 16, 17 и 18 - 31.03. 2015 10, 11 и 12 - 01.04.2015
4.	Хигијенска исправност млека: одређивање укупног броја бактерија директним и индиректним методама. Доказивање колиформних бактерија, Доказивање патогених бактерија у млеку (доказивање узрочника туберкулозе и доказивање бруцелозе).	др Вера Катић, ред. професор мр Радослава Савић-Радовановић	13, 14 и 15 - 13.04.2015 16, 17 и 18 - 14.04. 2015 10, 11 и 12 - 15.04.2015
5.	Доказивање резидуа антибиотика у млеку. Утврђивање хигијене површина које долазе у контакт са млеком и производима од млека.	др Вера Катић, ред. професор мр Радослава Савић-Радовановић	13, 14 и 15 - 27.04.2015 16, 17 и 18 - 28.04. 2015 10, 11 и 12 - 29.04.2015
6.	Правилник о декларисању- опште одредбе и нутритивне изјаве. Правилник о квалитету млека и производа од млека ... чланови који обухватају конзумне производе. Контрола декларације и одредаба правилника на узорцима.	др Снежана Булајић, ванредни професор Тијана Ледина, асистент	13, 14 и 15 - 11.05.2015 16, 17 и 18 - 12.05.2015 10, 11 и 12 - 13.05.2015
7.	Квалитет ферментисаних производа:- % масти, % суве материје, киселост рН. Утицај технолошких фактора активност бактерија млечне киселине при производњи ферментисаних производа. Појам пробиотских производа и функционалне хране. Провера декларације.	др Снежана Булајић, ванредни професор Тијана Ледина, асистент	13, 14 и 15 - 25.05.2015 16, 17 и 18 - 26.05.2015 10, 11 и 12 - 27.05.2015
8.	Подобнопет млека за производњу сира. карактеристике сира. Квалитет сира: % масти, % суве материје. Параметри значајни за квалитет маслаца. Растворљивост млека у праху. Сензорне карактеристике млека у праху.	др Снежана Булајић, ванредни професор Тијана Ледина, асистент	13, 14 и 15 - 08.06.2015 16, 17 и 18 - 09.06.2015 10, 11 и 12 - 10.06.2015

### **Начин полагања испита и вредновање предиспитних активности**

Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
Активности у току предавања	10	Тест	
Практична настава	10	Практични испит	20
Колоквијуми (3 колоквијума)	3×10	Усмени испит	30
Семинар-и	-		
Датум и полагање колоквијума	I- 30. и 31.03.2015; 01.04. 2015 II- 27, 28. и 29. 04. 2015; III-08, 09 и 10. 06.2015	Датум полагања испита	16.06.2015 23.06.2015 30.06.2015 06.07.2015 10.07.2015
Препоручена литература		Стојановића Ј, Катић Вера: Хигијена млека, ВКС, Београд, 2004. Катић Вера: Практикум из Хигијене млека, ВКС, Београд, 2007.	

Предавања почињу у назначеним терминима у 8 часова, а одржавају се у предаваоници Катедре за хигијену и технологију намирница.  
Вежбе се одржавају у назначеним терминима у 8 часова, а одржавају се у вежбаоници Катедре за хигијену и технологију намирница.