

Студијски програм : Анимална производња			
Назив предмета: ПРОЦЕСНА ТЕХНИКА И ОСНОВЕ ПРОЈЕКТОВАЊА У МЛЕКАРСТВУ			
Наставник: Др Ксенија Чобановић, ванредни професор			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 6			
Услов: Нема			
Циљ предмета: Стицање основних знања о опреми у млекарству, флуидима (вода, топла вода, пара, средства за хлађење), као и условима који морају бити обезбеђени у објектима за производњу млека и млечних производа.			
Исход предмета: Студенти стичу вештине за: сагледавање и постављање циљева у пројектовању млекарског погона, тумачење законске основе за пројектовање погона, планирање и израду техно-економских прорачуна и технолошко пројектовање.			
Садржај предмета			
Теоријска настава			
Основне карактеристике техничко-технолошке опреме у производњи и преради млека. Техничке карактеристике важније опреме. Коришћење законских прописа важних за пројектовање. Пројектовања као фактор примене нових стандарда. Дефинисање основних предуслова за пројектовање. Упознавање са условима за пројектовање објекта за откуп млека (сабирних станица), просторија у домаћинству и објеката мањег обима производње. Прање опреме (линије за мужу, измузиште, лактофриз и др). Људски ресурси. Инфраструктура. Енергетски биланси. Нормативи. Радна средина. Заштита животне средине. Заштита на раду.			
Практична настава			
Одређивање прљавих и чистих путева. Одређивање дезо баријера. Мере заштите од контаминације. Одређивање техничких услова за контролу критичних тачака (хлађење млека, температура прања, време прања и др). Одлагање отпада. Заштита од штеточина и глодара. Санитација просторија где се налази млеко.			
Литература			
1. Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла (Сл. Гласник РС бр. 25/2011 и 27/2014)			
2. Правилник о квалитету производа од млека и стартер култура (Сл. Гл. РС 34/2010; Сл. Гл. РС 69/2010, 43/2013 - др. правилник и 34/2014)			
3. Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе. (Службени гласник РС, 6/97 и 52/97)			
4. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969 Rev.4-2003 International standarda ISO 22000.			
5. Bylund, G. (2003): Dairy processing handbook. Tetra Pak Processing Systems AB, Lund, Sweeden.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2 x 15 = 30	Практична настава: 2 x 15 = 30	
Методe извођења наставе			
Теоријска настава праћена је power point презентацијама и подразумева активно укључивање студената у процес наставе, практична настава, теренске вежбе, консултације, семинарски рад.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	Поена 40	Завршни испит	Поена 60
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	10	усмени испт	60
колоквијум-и	/		
семинар-и	20		