



KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA MLEKA (TML)

2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- izdelkov,
 - logij, metod in postopkov,
 - ternih tehnoloških standardov,
 - naravi prijazno tehnologijo,
- **M IN NOVOSTIM V POKLICU.**

3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- izvaja predpisane postopke vzorčenja,
- izvaja fizikalne, kemijske in mikrobiološke analize mleka in mlečnih izdelkov,
- vrednoti analitično in tehnološko fizikalno-kemijske in mikrobiološke sestavine mleka,
- načrtuje in izvede razporeditev in organizacijo objektov za zbiranje in predelavo mleka,
- izvaja določila veljavne zakonodaje in internih tehnoloških standardov, ter skrbi za sledljivost in vodi ustrezno dokumentacijo,
- vodi postopke obdelave in predelave mleka v različne mlečne izdelke,
- načrtuje postopke priprave izdelkov za prodajo, skladiščenje in trženje.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent/ka:</i>	<i>Študent/ka:</i>
Sestava in lastnosti mleka, analize mleka in mlečnih izdelkov <ul style="list-style-type: none">- opredeli sestavine mleka in njihov pomen za postopke tehnološke predelave,- pojasni vpliv neustrezne surovine na tehnološke postopke,- prepozna analitske tehnike, ki se izvajajo na področju predelave mleka,- se usposobi za senzorično vrednotenje	<ul style="list-style-type: none">- nadzoruje kritične dejavnike pri proizvodnji surovega mleka,- izbere primerno metodo za analizo mleka in mlečnih izdelkov,- izvede senzorične, fizikalno-kemijske in mikrobiološke analize mleka,- na podlagi rezultatov analiz razvrsti surovino za ustrezen tehnološki postopek,



mleka in mlečnih izdelkov.	- ukrepa v primeru ugotovljenih neskladnosti surovine,
Mikroorganizmi v mleku - prepozna analitske tehnike, ki se izvajajo na področju predelave mleka, - razlikuje tehnološko koristne, tehnološko škodljive in zdravju škodljive mikroorganizme.	- izvede mikrobiološke analize mleka, - na podlagi rezultatov analiz razvrsti surovino za ustrezen tehnološki postopek, - ukrepa v primeru ugotovljenih neskladnosti surovine,
Postopki obdelave mleka - razloži postopke obdelave mleka, - opredeli princip delovanja strojev za obdelavo mleka, - razume pomen tehnoloških parametrov pri obdelavi, skladiščenju in transportu mleka, - se seznanja z različnimi čistilnimi sredstvi in tehnikami čiščenja.	- količinsko in kakovostno načrtuje in vodi procese obdelave mleka za različne mlečne izdelke, - nadzoruje izvajanje higienskih predpisov in internih navodil v procesu obdelave in predelave mleka,
Fermentacija mleka in izdelki - razloži tehnološko shemo izdelave fermentiranega mleka, - prepozna vrste fermentiranih mlečnih izdelkov, - opredeli princip delovanja strojev za izdelavo fermentiranih mlečnih izdelkov.	- količinsko in kakovostno načrtuje in vodi proces izdelave fermentiranih mlečnih izdelkov, - ukrepa v primeru ugotovljenih neskladnosti surovine,
Izdelki iz mlečne maščobe - prepozna vrste izdelkov iz mlečne maščobe in jih razdeli glede na postopke izdelave, - opredeli princip delovanja strojev za izdelavo masla.	- količinsko in kakovostno načrtuje in vodi proces izdelave izdelkov iz smetane,
Zgoščeni in sušeni mlečni izdelki - prepozna vrste dehidriranih mlečnih izdelkov, - razloži tehnološko shemo izdelave zgoščenih in sušenih mlečnih izdelkov, - opredeli princip delovanja strojev za izdelavo dehidriranih mlečnih izdelkov.	- količinsko in kakovostno načrtuje in vodi proces proizvodnje dehidriranih mlečnih izdelkov,
Proizvodnja sladoledov - opredeli princip delovanja strojev za izdelavo sladoledov.	- vodi in koordinira delo skupine pri proizvodnji sladoledov,
Proizvodnja sirov - prepozna vrste sirov in jih razdeli glede na surovine in postopke izdelave, - razloži tehnološko shemo izdelave različnih vrst sirov, - opredeli princip delovanja strojev za izdelavo sirov.	- vodi in koordinira delo skupine pri proizvodnji in zorenju sirov,
Ekološka predelava mleka	- izbere ustrezne surovine in dodatke za



<ul style="list-style-type: none"> - opredeli posebnosti pri izdelavi ekoloških mlečnih izdelkov. 	<p>izdelavo ekoloških izdelkov</p>
<p>Nadzor v obratih za proizvodnjo in predelavo mleka</p> <ul style="list-style-type: none"> - spremlja zakonodajo s področja proizvodnje in predelave mleka, - spremlja tehnološke novosti na strokovnem področju. 	<ul style="list-style-type: none"> - nadzoruje izvajanje higienskih predpisov in internih navodil v procesu predelave mleka, - pripravi korektivne ukrepe v primeru neskladnosti v tehnoloških procesih, - izvaja določila veljavne zakonodaje in internih tehnoloških standardov, skrbi za sledljivost in vodi ustrezno dokumentacijo,
<p>Deklariranje in trženje mleka in mlečnih izdelkov</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume pomen priprave izdelkov za prodajo, skladiščenje in trženje, - opredeli elemente za izdelavo deklaracij. 	<ul style="list-style-type: none"> - pripravlja deklaracije skladno z veljavno zakonodajo za različne mlečne izdelke, - nadzira postopke skladiščenja, - nadzira postopke logistike in prodaje, - rešuje reklamacije na trgu,
<p>Varovanje okolja</p> <ul style="list-style-type: none"> - razume pomen varovanja okolja. 	<ul style="list-style-type: none"> - skrbi za energetske racionalno in naravi prijazno tehnologijo.

3. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih, seminarskih in laboratorijskih vajah,
- študij literature,
- seminarska naloga ali sodelovanje in poročilo o delu v projektu,
- pisni in/ ali ustni izpit,

Posebnosti pri izvedbi:

Delo v laboratorijih – mikrobiološkem, kemijskem in senzoričnem ter tehnološkem. Za laboratorijske vaje skupine po 15 študentov, prisotnost laboranta.