Pitanja:

1. Šta se nalazi u sastavu mleka?
2. Koji je značaj mleka?
3. Koja je zastupljenost mleka na svetskom tržištu?
4. Zbog čega su bitni standardi kvaliteta mleka?
5. Kako se mleko hladi posle muže?
6. Kako se čuva mleko posle hleđenja?
7. Koji su postupci nakon prijema mleka u mlekaru?
8. Kako se mleko prečišćava, nakon prijema?
9. Opišite standardizaciju mleka.
10. Opišite homogenizaciju mleka.
11. Kako temperatura utiče na mleko?
12. Na kojoj temperaturi se toplotna obrada smatra pasterizacijom, a na kojoj sterilizacijom?
13. Navesti dva osnovna načina izmene toplote.
14. Objasniti jednostavne i dvostruke bazene (duplikatore).
15. Navesti izmenjivače toplote u mlekarskoj industriji.
16. Objasniti pločaste izmenjivače toplote.
17. Šta je pasterizovano mleko i koje su tehnološke operacije?
18. Šta predstavlja sterilizaciju mleka?
19. Šta se postiže redovnim izđubrivanjem?
20. Uticaj zdravstvenog stanja životinje na mleko?
21. Šta predstavlja mastitis?
22. Uticaj muže na kalitet mleka?
23. Da li postoji razlika u pripremi krave za mužu, ukoliko se muža radi mašinski ili ručno?
24. Kako se radi priprema za mužu?
25. Šta spada u rezidue značajne za higijenu mleka?
26. Kako antibiotici dospevaju u mleko?
27. Gde se koriste starter kulture?
28. Zbog čega se starter kulture tako nazivaju?
29. Koje starter kulture znate?
30. U kom obliku se primenjuju termofilne starter kulture?
31. Koje fermentisane mlečne napitke poznajete?
32. Nacrtati šemu proizvodnje fermentisanih mlečnih napitaka?
33. Glavni postupci koje mlekar mora da kontroliše?
34. Kako igleda priprema za rad i sprovođenje higijenskih, zaštitnih i ekoloških mera u mlekarskoj proizvodnji?
35. Šta radi mlekar prilikom dobijanja i obrade mleka?
36. Prilikom prerađivanja mleka i proizvodnje mlečnih proizvoda, mlekar mora da…?
37. Šta radi mlekar prilikom pakovanja, skladištenja i plasmana mlečnih proizvoda?
38. Značaj mleka u ishrani?
39. Potrošnja mleka u svetu?
40. Perspektiva proizvodnje mleka u svetu?
41. Navedite osnovne mere zaštite na radu.