**Tematyka ćwiczeń z przedmiotu**

**„Higiena Zwierząt Rzeźnych i Mięsa”**

**realizowana przez studentów V roku w semestrze letnim**

**roku akademickiego 2016 / 2017** (czas trwania zajęć: 135 minut)

PONIEDZIAŁEK / WTOREK

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | **D A T A** | **T Y T U Ł Ć W I C Z E N I A** |
| 1. | **20 i 21 II 2017** | Pobieranie prób – zasady pobierania, dokumentowania. |
| 2. | **27 i 28 II 2017** | Poubojowe badanie pomocnicze do oceny sanitarno – weterynaryjnej mięsa: pH, wodnistość, odchylenia smaku, zapachu, ocena stopnia wykrwawienia, różnicowanie żółtaczki. |
| 3. | **6 i 7 III 2017** | Metody badań obecności Trichinella spiralis w mięsie. |
| 4. | **13 i 14 III 2017** | Wykrywanie pozostałości substancji hamujących w mięsie. |
| 5. | **20 i 21 III 2017** | **K O L O K W I U M** |
| 6. | **27 i 28 III 2017** | Kierunki badań bakteriologicznych żywności zwierzęcego pochodzenia. |
| 7. | **3 i 4 IV 2017** | Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów tlenowych (OLD). |
| 8. | **10 i 11 IV 2017** | Metody oznaczania pałeczek z rodziny Enterobacteriaceae w żywności. |
| 9. | **24 i 25 IV 2017** | Wykrywanie obecności pałeczek *Salmonella* w żywności. |
| 10. | **8 i 9 V 2017** | Badania jakościowe i ilościowe *Campylobacter* sp. w żywności. |
| 11. | **15 i 16 V2017** | Ocena i postępowanie administracyjne na podstawie uzyskanych wyników badań bakteriologicznych. |
| 12. | **22 i 23 V 2017** | Podział tuszy na elementy. - **ĆWICZENIA** **TERENOWE** |
| 13. | **29 i 30 V 2017** | **K O L O K W I U M** |
| 14. | **5 i 6 VI 2017** | Uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego - SEMINARIUM |
| 15. | **12 i 13 VI 2017** | Różnice w wymaganiach sanitarno-weterynaryjne dla zakładów uboju i podziału tusz. |