Rok akademicki 2019/20 , semestr letni

Plan ćwiczeń z przedmiotu „Higiena Mleka”

1. 27/28.02.20 Omówienie programu i zasady zaliczenie przedmiotu . Zadania Inspekcji Weterynaryjnej w nadzorze nad mlekiem i jego przetwórstwem. Ocena sensoryczna mleka różnych gatunków zwierząt poddanego i nie poddanego procesom termicznym.
2. 05/06.03.20 Zasady pobierania próbek mleka do badań. Właściwości fizyko-

chemiczne mleka. Badanie świeżości mleka: gęstość i kwasowości.

1. 12/13.03.20 Ocena mleka oborowego, przeznaczonego do: sprzedaży bezpośredniej, produkcji lokalnej, przetwórstwa przemysłowego. Metody badań: mikrobiologicznych i oznaczanie komórek somatycznych w próbkach mleka surowego.
2. 19/.20.03.20 Oznaczanie substancji hamujących i zafałszowania mleka wodą. Zasad monitoringu krajowego oznaczania substancji chemicznych i zanieczyszczeń biologicznych w mleku.
3. 26/27.03.20 Metody instrumentalne badania mleka. Działalność akredytowanego laboratorium oceny surowca mlecznego.
4. 02/03.04/20 Zasady zatwierdzania, rejestracji i kontroli gospodarstw produkujących mleko. SPIWET ( zajęcia terenowe)
5. 09.04/20 Repetytorium
6. 16/17. 04/20 System HACCP- Opis produktu. Badanie sensoryczne produktów mleczarskich. Wyznaczenie deskryptorów dla grup produktów mleczarskich.
7. 23/24.04.20 Analiza zagrożeń w procesie produkcji wyrobów mleczarskich
8. 30.04.20 Urządzenia i aparatura do przetwórstwa mleka - ( Hala maszyn Wydziału Nauki o Żywności)
9. 07/08.05.20 GHP, GMP . Działania zapobiegawcze. Szczegółowe wymagania dla zakładów przetwórstwa mleka
10. 14/15.05.20 Identyfikacja CCP. Instrukcje monitorowania i działań korygujących w CCP

1. 28/29.05.20 Metody weryfikacji systemu HACCP. Badanie skuteczności procesów termicznych w mleczarstwie. Mikrobiologiczne kryteria prawne dla produktów i procesów stosowanych w przetwórstwie mleka.
2. 04/05.06.20 Repetytorium
3. 12..06.20 Tradycyjne produkty mleczarskie. Sprzedaż bezpośredni. Rolniczy handel detaliczny