Tematyka ćwiczeń z przedmiotu

**„Higiena Mleka”**

Realizowanego przez studentów V roku

w semestrze letnim roku akademickiego 2023/2024 ( 90 min.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LP. | DATA | TEMAT |
| 1 | 19 i 22.02.2024 | 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 | 26 i 29.02.2024 | Zasady pobierania próbek mleka do badań.  Właściwości fizyko-chemiczne mleka.  Badanie świeżości mleka: gęstość i kwasowości. |
| 3 | 4 i 7.03.2024 | Ocena mleka oborowego, przeznaczonego do: sprzedaży bezpośredniej, produkcji lokalnej, przetwórstwa przemysłowego.  Metody badań: mikrobiologicznych i oznaczanie komórek somatycznych w próbkach mleka surowego. |
| 4 | 11 i 14.03.2024 | Oznaczanie substancji hamujących i zafałszowania mleka wodą. Zasady monitoringu krajowego oznaczania substancji chemicznych i zanieczyszczeń biologicznych w mleku.  Metody instrumentalne badania mleka. Działalność akredytowanego laboratorium oceny surowca mlecznego. |
| 5 | 18 i 21.03.2023 | Zasady zatwierdzania, rejestracji i kontroli gospodarstw produkujących mleko. SPIWET zajęcia terenowe |
| 6 | 26.03.2023  (wtorek)\* | Kolokwium  \* w formie pisemnej odbędzie się na sali wykładowej o godzinie 7.45 dla grup 1-4 i 13.15 dla grup 5-8 |
| 7 | 25 i 28.03.2024 | System HACCP- Opis produktu.  Badanie sensoryczne produktów mleczarskich.  Wyznaczenie deskryptorów dla grup produktów mleczarskich. |
| 8 | **3 i 4.04.2024** | Szczegółowe wymagania dla zakładów przetwórstwa mleka.  Zajęcia z przedmiotu „Higiena mleka” w środę w czasie zajęć z przedmiotu „Ochrona w stanach zagrożeń” (grupy kolejno): 7, 6, 1 i 3. W czwartek zajęcia zgodnie z planem. |
| 9 | 8 i 11.04.2024 | Podstawowe procesy przetwórcze mleka – ocena skuteczności procesów termicznych |
| 10 | 15 i 14.04.2024 | Syste HACCP- Analiza zagrożeń w procesie produkcji wyrobów mleczarskich |
| 11 | 22 i 25.04.2024 | Urządzenia i aparatura do przetwórstwa mleka - ( zajęcia terenowe - Hala maszyn Wydziału Nauki o Żywności) |
| 12 | 6 i 9.05.2024 | GHP, GMP . Działania zapobiegawcze. |
| 13 | 13 i 16.05.2024 | System HACCP- Identyfikacja CCP. Instrukcje monitorowania i działań korygujących w CCP |
| 14 | 21.05.2024  (wtorek)\*\* | Kolokwium  \*\* w formie pisemnej odbędzie się na sali wykładowej o godzinie 8.15 dla grup 1-4 i 8.45 dla grup 5-8 |
| 15 | **27 i 29.05.2024** | Metody weryfikacji systemu HACCP. Ocena i zaliczenie przygotowanych dokumentów.  Zajęcia z przedmiotu „Higiena mleka” w czasie zajęć z przedmiotu „Ochrona w stanach zagrożeń” |

