Tematyka ćwiczeń z przedmiotu

**„Higiena Mleka”**

Realizowanego przez studentów VI roku

w semestrze letnim roku akademickiego 2025/2026 ( 90 min.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.**  | DATA | TEMAT |
| **1\*** | **3 i 6.10.2025\*** | 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 \*** | **10 i 13.10.2025\*** | Zasady pobierania próbek mleka do badań. Właściwości fizyko-chemiczne mleka. Badanie świeżości mleka: gęstość i kwasowości. |
| **3\*** | **17 i 20.10.2025\*** | Ocena mleka oborowego, przeznaczonego do: sprzedaży bezpośredniej, produkcji lokalnej, przetwórstwa przemysłowego. Metody badań: mikrobiologicznych i oznaczanie komórek somatycznych w próbkach mleka surowego. |
| **4\*** | **24 i 27.10.2025\*** | 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\*** | **3 i 7.11.2025\*** | Zasady zatwierdzania, rejestracji i kontroli gospodarstw produkujących mleko. SPIWET  |
| **6** | 12.11.2025(środa)# | Kolokwium# w formie pisemnej odbędzie się na sali wykładowej o godzinie 7.45 dla grup 1-4 i 14.30 dla grup 5-7 |
| **7\*\*** | **30.10\*\* i 14.11.2025** | System HACCP- Opis produktu. Badanie sensoryczne produktów mleczarskich. Wyznaczenie deskryptorów dla grup produktów mleczarskich. |
| **8** | 17 i 21.11.2025 | Szczegółowe wymagania dla zakładów przetwórstwa mleka - seminarium. |
| **9** | 24 i 28.11.2025 | Podstawowe procesy przetwórcze mleka – ocena skuteczności procesów termicznych |
| **10** | 1 i 5.12. 2025 | Syste HACCP- Analiza zagrożeń w procesie produkcji wyrobów mleczarskich |
| **11\*\*\*** | **8 i 12.12.2025** | **Urządzenia i aparatura do przetwórstwa mleka - ( zajęcia terenowe - Hala maszyn Wydziału Nauki o Żywności)** |
|  **12** | 15 i 19.12.2025 | GHP, GMP . Działania zapobiegawcze.  |
| **13** | 12 i 16.01.2026 | System HACCP- Identyfikacja CCP. Instrukcje monitorowania i działań korygujących w CCP |
| **14** | 21.01.2025(środa)## | Kolokwium zaliczeniowe (zagadnienia z ćwiczeń i wykładów)## w formie pisemnej odbędzie się na sali wykładowej o godzinie 8.00 dla grup 1-4 i 9.00 dla grup 5-7 |
| **15** | 19 i 23.01.2026 | Metody weryfikacji systemu HACCP. Ocena i zaliczenie przygotowanych dokumentów.  |



\* **UWAGA** – przesunięcie zajęć w tygodniu- zaczynamy realizację programu w piątek więc w jednym tygodniu zajęcia poniedziałkowe i piątkowe to inne tematy!!! Proszę zwrócić uwagę w przypadku konieczności zamiany grup (tematy: 1-5 i 7)

\*\* 30.10- czwartek – zajęcia zgodnie z planem poniedziałkowym

\*\*\* zajęcia realizowane na Wydziale Nauki o Żywności