

PRZEDMIOT: Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego- ćwiczenia

ROK AKADEMICKI: 2024/2025 – X sem. letni

I.p.	Data	Temat	Liczba godzin	Prowadzący
1	27.02.2025	Ocena wrażliwości sensorycznej	4 godz.	Prof. dr hab. Ewelina Węsierska
2	06.03.2025	Analiza sensoryczna mięsa drobiu	4 godz.	
3	13.03.2025	Wpływ rodzaju obróbki termicznej na jakość oraz bezpieczeństwo mięsa i wyrobów mięsnych	4 godz.	
4	20.03.2025	Technologia produkcji konserw pasteryzowanych wieprzowych na przykładzie luceon meat	4 godz.	
5	27.03.2025	Ocena bezpieczeństwa produkcji i analiza sensoryczna konserw pasteryzowanych	3 godz.	
6	03.04.2025	Technologia produkcji kiełbas średnio rozdrobnionych na przykładzie kiełbasy białej parzonej	4 godz.	
7	10.04.2025	Ocena bezpieczeństwa produkcji i analiza sensoryczna kiełbas średnio rozdrobnionych	3 godz.	
8	08.05.2025	Technologia produkcji wyrobów podrobowych na przykładzie pasztetu drobiowego	4 godz.	
9	15.05.2025	Ocena bezpieczeństwa produkcji i analiza sensoryczna wyrobów podrobowych	3 godz.	
10	22.05.2025	Technologia produkcji surowych wędlin na przykładzie polędwicy dojrzewającej	4 godz.	
11	29.05.2025	Ocena postępu dojrzewania i higieny produkcji surowych wędlin dojrzewających	4 godz.	
12	05.06.2025	Ocena bezpieczeństwa i analiza sensoryczna polędwicy dojrzewającej	4 godz.	
RAZEM			45godz.	

PRZEDMIOT: Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego - Wykłady

ROK AKADEMICKI: 2024/2025 – X sem. letni

I.p.	Data	Temat	Liczba godzin	Prowadzący
1	03.03.2025	Analiza sensoryczna produktów pochodzenia zwierzęcego	2 godz.	Prof. dr hab. Ewelina Węsierska
2	10.03.2025	Wpływ technik utrwalania na cechy sensoryczne i bezpieczeństwo mięsa i jego produktów	2 godz.	
3	17.03.2025	Wczesne zmiany poubojowe jako warunek bezpieczeństwa i jakości mięsa	2 godz.	
4	24.03.2025	Wpływ produktów utleniania lipidów na cechy sensoryczne i wartość odżywczą mięsa	2 godz.	
5	31.03.2025	Przemiany białek decydujące o przydatności technologicznej i bezpieczeństwie mięsa	2 godz.	
6	07.04.2025	Wpływ wodochłonności i aktywności wody na jakość i bezpieczeństwo wyrobów mięsnych	2 godz.	
7	14.04.2025	Kontrola barwy – ocena świeżości i przydatności do spożycia mięsa i jego produktów	2 godz.	
8	28.04.2025	Zabiegi technologiczne kształtujące teksturę i skład chemiczny produktów mięsnych	2 godz.	
9	05.05.2025	Technologia bezpiecznej produkcji surowych wyrobów mięsnych dojrzewających	2 godz.	
10	12.05.2025	Jakość i walory odżywcze wędlin trwałych	2 godz.	
11	19.05.2025	Procesy fizyczne, fizyko-chemiczne, przemiany biochemiczne wpływające na sukcesję naturalnej mikroflory surowców pochodzenia zwierzęcego	2 godz.	
12	26.05.2025	Kontrola jakości i bezpieczeństwa wyrobów gotowych	2 godz.	
13	02.06.2025	Podstawowe pojęcia prawa żywnościowego mające zastosowanie w weterynaryjnej kontroli zakładów. Traceability. Kompetencje inspekcji kontrolujących żywność	2 godz.	
14	09.06.2025	Podstawy kontroli weterynaryjnych: rodzaje kontroli, protokół kontroli (listy kontrolne)	2 godz.	
15	16.06.2025	Kryteria mikrobiologiczne i urzędowa weryfikacja zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi. Obowiązek i zasady stosowania oznakowania produktów spożywczych	2 godz.	
RAZEM			godz.30	