

I. MLEKO

1. Ogólne wiadomości oraz obowiązujące przepisy
2. Zasady pobierania próbek
3. Ocena organoleptyczna
4. Ocena cech fizycznych
5. Analiza chemiczna - oznaczanie zawartości
6. Ocena jakości higienicznej mleka surowego
7. Wykrywanie zafałszowań mleka
8. Zasady zapłaty za mleko surowe

II. PRODUKTY MLECZNE

1. Mleko spożywcze
2. Mleko fermentowane
3. Śmietana i śmietanka
4. Masło
5. Sery
6. Mleko w proszku
7. Lody

III. MIĘSO

1. Ocena wartości rzeźnej
2. Rozbiór tuszy
3. Ocena jakości mięsa

IV. PRZETWORY MIĘSNE

1. Wędliny
2. Produkty puszkowe (konserwy, prezerwy)

V. TŁUSZCZE

1. Pobieranie próbek do badań
2. Ocena organoleptyczna
3. Oznaczanie zanieczyszczeń
4. Badanie laboratoryjne

VI. RYBY

1. Pozyskiwanie i obróbka
2. Ocena towaroznawcza
3. Przetwory rybne

VII. JAJA

1. Klasyfikacja i znakowanie
2. Wstępna ocena jakości
3. Ocena jakości jaj w skorupkach
4. Ocena jakości jaj po wybiciu
5. Wady treści jaja

VIII. PRZETWORY JAJOWE

1. Ocena organoleptyczna
2. Badania fizykochemiczne

IX. MIÓD

1. Klasyfikacja miodów
2. Ocena jakości
3. Zafałszowania miodu

X. WEŁNA

1. Ocena cech jakościowych
2. Ocena cech jakościowych włosa
3. Klasyfikacja wełny

XI. SKÓRY

1. Badania odbiorcze skór surowych
2. Sortowanie i odbiór skór surowych
3. Zasady klasyfikacji skór surowych
4. Badania chemiczne i mikrobiologiczne
5. Ocena skór surowych futrzarskich

XII. PIERZE I PUCH

1. Terminy i definicje
2. Analiza jakościowa