

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Technologie przetwórstwa mięsa, mleka
Przynależność do modułu:	Technologiczny

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	-	30	-	-	-
Liczba punktów ECTS	4,5 (3+1,5)					
Sposób zaliczenia	egzamin					

KARTA KURSU								
Informacje ogólne o kursie								
Jednostka realizująca:		Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:		Katedra Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:		Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:		Ogólnoakademicki						
Forma studiów:		stacjonarne						
Poziom kształcenia:		I stopnia						
Semestr:		5						
Kod kursu:								
Język wykładowy:		polski						
Rodzaj kursu:		kierunkowy						
Forma zajęć:		X						
		W	W+Ć	Ć	L	P	S	
Cel/-e kursu								
1	zapoznanie studentów z gospodarką rynkową mięsa i mleka w kraju i na świecie							
2	zapoznanie studentów z poszczególnymi uwarunkowaniami, zasadami i przepisami dla przetwórstwa mięsa i mleka							
3	zapoznanie studentów z procesem pozyskiwania mleka i surowców ze zwierząt rzeźnych i drobiu							
4	zapoznanie studentów z technologią produkcji i przetwórstwa mięsa i mleka uwzględniając urządzenia i maszyny na linii produkcyjnej							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji								
1	bez wymagań wstępnych							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)								
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	poprawnie analizuje tendencje zmian rynku krajowego i zagranicznego zwierząt rzeźnych, drobiu i mleka							MT1A_W01
EKP2	poprawnie rozpoznaje różnice w poszczególnych rasach zwierząt rzeźnych - klasyfikacja							MT1A_W01
EKP3	poprawnie klasyfikuje jakościowo pozyskane produkty z surowca pochodzenia zwierzęcego oraz zna ich zagospodarowanie							MT1A_W01
EKP4	poprawnie definiuje i klasyfikuje surowce pochodzenia zwierzęcego uwzględniając skład chemiczny							MT1A_W01
EKP5	poprawnie analizuje przepisy prawne							MT1A_W01
Umiejętności:								
EKP6	opisuje technologie dla branż: mięsa i mleka, poprawnie dobiera urządzenia, maszyny na linii przetwórczej							MT1A_U01
Kompetencje społeczne:								
EKP7	permanently doskonali wiedzę i umiejętności z zakresu technologii przetwórstwa mięsa i mleka							MT1A_K01

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Cykl kształcenia:

rok akademicki przyjęcia studentów na studia

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Krajowy i zagraniczny rynek żywca. Struktura i skład chemiczny mięsa. Żywiec rzeźny (trzoda chlewna, bydło, drób).	2	EKP1,EKP2,EKP4
W2	Ubój i obróbka poubojowa. Zmiany poubojowe mięsa. Ocena poubojowa mięsa, Uboczne artykuły poubojowe.	2	EKP2,EKP3,EKP4,EKP6,EKP7
W3	Rozbiór tusz zwierząt rzeźnych i drobiu.	2	EKP3, EKP4,EKP6,EKP7
W4	Metody utewalania mięsa.	2	EKP3, EKP4,EKP6,EKP7
W5	Technologia przetwórstwa mięsa: wędliny, wędzinki, kiełbasy, wędliny surowe, wędliny podrobowe. Produkcja konserw.	2	EKP3, EKP4,EKP6,EKP7
W6	Produkcja mięsa z odmięśnionych kości. Produkcja mięsa mielonego.	2	EKP3, EKP4,EKP6,EKP7
W7	Produkcja tłuszczów zwierzęcych. Utylizacja odpadów pochodzenia zwierzęcego.	2	EKP3, EKP4, EKP6, EKP7
W8	Rynek produktów mleczarskich w kraju i zagranicą. Klasyfikacja wyrobów mleczarskich. Skład chemiczny mleka i jego wartość odżywcza.	2	EKP1, EKP4
W9	Produkcja mleka spożywczego.	2	EKP5,EKP7
W10	Napoje mleczne niefermentowane i fermentowane. Mleko zagęszczone.	2	EKP5,EKP7
W11	Proces technologiczny produkcji mleka w proszku. Produkcja lodów jadalnych.	2	EKP3, EKP4, EKP6, EKP7
W12	Technologia produkcji masła.	2	EKP3, EKP4, EKP6, EKP7
W13	Technologia produkcji serów: podpuszczkowych, twarogowych i topionych.	2	EKP3, EKP4, EKP6, EKP7
W14	Uboczne produkty przemysłu mleczarskiego.	2	EKP3, EKP4, EKP6, EKP7
W15	Przepisy prawne i zarządzanie jakością w zakładach przetwórstwa mięsnego i mleczarskiego	2	EKP5,EKP7
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	Prezentacje multimedialne		
2	Podreczniki akademicki		
3	Prospekty, katalogi i artykułu branży mięsnej i mleczarskiej		
4	Filmy dydaktyczne z firm przetwórstwa branży mięsnej i mleczarskiej		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP7	Egzamin pisemny/ustny	ocena dostateczna: 50 - 60%, ocena dost. plus: 61 - 70%, ocena dobra: 71 - 80%, ocena dobra plus 81 - 90%, ocena bardzo dobra: powyżej 91% poprawnie udzielonych odpowiedzi na pytania egzaminacyjne
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności		Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	Godziny wynikające z planu zajęć		30
2	Konsultacje		15
3	Samodzielne studiowanie tematyki wykładów		30
SUMA GODZIN			75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[3] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			3
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			0
Literatura podstawowa			
1	Adam Olszewski: Technologia Przetwowa mięsa, 2002		
2	Andrzej Pisula, Edward Pospiech: Mięso-podstawy nauki technologii, 2011		
3	Tadeusz Grabowski: Technologia mięsa drobiowego, 1993		
4	Eugeniusz Pijanowski: Zarys chemii i technologii mleczarstwa. Tom I, II i III, 1986		
5	Stefan Ziarka: Mleczarstwo - wybrane zagadnienia, wyd. AR-T Olsztyn, 2007		
Literatura uzupełniająca			
1	Horst Brauer: Brühwurst-Technologie,2009		
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy		Adam Kopeć, dr inż.	
Adres e-mail:		adam.kopiec@tu.koszalin.pl	
Tel. kontaktowy:		94-347-8-450	

Autor Treści Kursu	
_____ Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KKK
_____ Podpis	_____ Podpis