

M uu_uu	ZON1_59
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologie przetwarzania mleka i mięsa Technologies of milk and meat processing
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne I stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3(1,5/1,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi procesami technologicznymi stosowanymi w przetwórstwie mleczarskim i mięsnym oraz etapami wyrobu poszczególnych produktów mleczarskich i mięsnych. Efektem kształcenia jest przygotowanie specjalistów z zakresu przetwórstwa mleka i mięsa oraz kontroli jakości produktów mlecznych i mięsnych.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu zostaną omówione procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie mleka, urządzenia stosowane do tego celu i zasady przygotowania mleka do wyrobu poszczególnych produktów mleczarskich. Omówione zostaną etapy produkcji głównych produktów mleczarskich oraz metody zagospodarowania produktów ubocznych powstających w przetwórstwie mleka oraz dodatki stosowane w przetwórstwie mleka. Omówione zostaną technologie produkcji mięsa ciepłego i kulinarnego oraz etapy produkcji wędlin, konserw i tłuszczów topionych. Omówione zostaną dodatki funkcjonalne stosowane w przetwórstwie mleka i mięsa.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Litwińczuk Z. (red.) 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia audytorijne i laboratoryjne, projekt grupowy z prezentacją