

M uu_uu	ZOS1_76
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia przetwarzania mięsa Technology of meat processing
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień
Rok studiów dla kierunku	Studia stacjonarne I stopnia
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Liczba pkt ECTS 4, w tym kontaktowe 2 + niekontaktowe 2
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 podstawami technologii przetwórstwa mięsnego, w tym m.in. pozyskiwaniem surowców zasadniczych i ubocznych, metodami przygotowywania mięsa do spożycia oraz sposobami jego przerobu na przetwory, a także procesami zachodzącymi w nim podczas tych czynności. Studenci uzyskują informacje nt. zachowania się mięsa w różnych warunkach, właściwości mięsa poszczególnych rodzajów oraz zjawisk i przemian zachodzących w mięsie pod wpływem różnych czynników, zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Struktura zakładów mięsnych. Proces produkcyjny. Surowce dla przetwórstwa mięsnego. Pozyskiwanie i towaroznawcza charakterystyka surowca mięsnego zwierząt rzeźnych (ssaków i ptaków). Przemiany enzymatyczne mięsa i przetworów mięsnych. Towaroznawcza charakterystyka surowców tłuszczowych. Produkcja mięsa kulinarnego. Technologia produkcji mięsa ciepłego. Technologiczne możliwości kształtowania pożądanych cech mięsa i produktów mięsnych - substancje dodatkowe w przetwórstwie mięsa. Wpływ zabiegów technologicznych na właściwości mięsa i przetworów mięsnych. Technologia produkcji wędlin, konserw i tłuszczów topionych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Olszewski A. 2002. Technologia przetwórstwa mięsa. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne. Pisula A., Pospiech E. (red.) Praca zbiorowa 2011. Mięso: Podstawy nauki i technologii. Wydawnictwa SGGW, Warszawa. Litwińczuk Z. (red.) Praca zbiorowa. 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL Warszawa. Czasopisma: Gospodarka Mięsna; Mięso i Wędliny
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, projekt zespołowy