

| | |
|--|---|
| M uu_uu | BC2n_006 |
| Kierunek lub kierunki studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu kształcenia | Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka Risks in the production and processing of milk |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny) | obowiązkowy |
| Poziom modułu kształcenia | II |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe | 5 1,44/3,56 |
| Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy | Prof. dr hab. Joanna Barłowska |
| Osoby współprowadzące | |
| Jednostka oferująca przedmiot | Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych |
| Cel modułu | Analiza zagrożeń i ryzyka obniżenia jakości produktów mlecznych na etapie pozyskiwania i przetwarzania surowca. Zapoznanie z procesami technologicznymi stosowanymi w przetwórstwie mleka oraz etapami wyrobu poszczególnych produktów mleczarskich wraz z identyfikacją potencjalnych zagrożeń. Substancje dodatkowe stosowane w mleczarstwie a bezpieczeństwo produktu. Zapoznanie studenta z potencjalnymi wadami produktów mlecznych, przyczynami ich powstawania oraz możliwościami eliminacji. |
| Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów. | Trendy w produkcji i przetwórstwie mleka w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji i spożycia mleka i jego przetworów w Polsce na tle UE i świata. Wpływ różnych czynników na skład chemiczny, wartość odżywczą i biologiczną oraz przydatność technologiczną mleka. Technologia wytwarzania poszczególnych produktów mlecznych i możliwości eliminacji różnego rodzaju ich wad. |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <ol style="list-style-type: none"> 1. Jurczak M.: Mleko - produkcja, badanie, przerób. Wyd. SGGW, Warszawa, 2003. 2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011. 3. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. 4. Ziajka S. (red.) Mleczarstwo – zagadnienia wybrane. t. 2, Wyd. ART, Olszyn, 1997. 5. Ziajka S. (red.) Mleczarstwo. t. 1, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olszyn, 2008. |
| Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne | wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytorjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji |