

M uu_uu	BC2n_009
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa Hazards in meat production and processing
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 1,72/3,28
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Mariusz Florek – dr hab. inż.
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	<i>Zapoznanie z poszczególnymi grupami zagrożeń występujących w procesie produkcji mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych. Charakterystyka zagrożeń występujących w trakcie procesów przetwórczych w zakładach mięsnych. Kryteria bezpieczeństwa i higieny procesu produkcji mięsa w świetle wymagań UE. Zagrożenia zdrowia i życia ludzi w chowie zwierząt gospodarskich w produkcji podstawowej, pozyskaniu mięsa i przetwórstwie mięsnym.</i>
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Produkcja mięsa: produkcja podstawowa (wymagania dla zwierząt, zagrożenia w chowie zwierząt rzeźnych, systemy produkcji GLOBALGAP, uznane systemy krajowe produkcji mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego), zagrożenia odzwierzęce; obrót przedubojowy, ubój ptaków i ssaków, zwierzęta dzikie i fermowe (ocena tusz i mięsa, wymagania mikrobiologiczne); zagrożenia dla personelu w ubojni; Przetwórstwo mięsa: zagrożenia wynikające z procesów przetwórczych: peklowanie (nitrozoaminy), wędzenie (WWA), apertyzacja (<i>clostridium botulinum</i>), wymagania mikrobiologiczne dla produktów i przetworów, zagrożenia fizyczne, przetwórstwo tłuszczów zwierzęcych, wymagania dla łojów i tłuszczów zwierzęcych; zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w na różnych etapach przetwórstwa mięsnego; dobór środków ochrony indywidualnej i zbiorowej w zakładach przetwórstwa mięsnego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>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. Grabowski T., Kijowski J. (red.) Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2009. Akty prawne wspólnotowe i krajowe</i>
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	<i>Wykład klasyczny i konwersatoryjny, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, wykonanie projektu</i>