

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Laboratorium technologii 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	zaliczenie na ocenę					

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 Diakon						
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	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z pozyskiwaniem surowców dla branży mięsnej i mleczarskiej						
2	zapoznanie studentów z technologią przetwórstwa: mięsa i mleka						
3	zapoznanie studentów z oceną jakościową surowców i wyrobów gotowych: z mięsa i z mleka						
...							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	Znajomość produktów mięsnych i mleczarskich oraz technologii ich pozyskiwania						
2	Znajomość podstawowej terminologii dla poszczególnych surowców i produktów: mięsnych i mleczarskich						
3	Znajomość i umiejętność dobierania metod przetwarzania surowców z mięsa i mleka w technologii przetwórczej						
4	Znajomość procesów zachodzących podczas przetwarzania surowców z mięsa i mleka w technologii produkcji						
5	Umiejętność oceny surowców i wyrobów gotowych z mięsa i mleka						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	klasyfikuje i rozróżnia surowce mięsne i mleczarskie						MT1A_W01
EKP2	wybiera odpowiednie metody przetwarzania i obróbki						MT1A_W01
EKP3	prawidłowo dobiera środki spożywcze (dodatki) w technologii produkcji dla poszczególnych wyrobów pochodzenia						MT1A_W01
EKP4	prawidłowo dobiera metody do produkcji nowych wyrobów						MT1A_W01
EKP5	analiza i interpretacja uzyskanego efektu końcowego (produkcji)						MT1A_W01
Umiejętności:							
EKP6	odtwarza poszczególne etapy produkcji wyrobów spożywczych						MT1A_U01
EKP7	rozpoznaje i wyjaśnia rodzaj procesu technologicznego						MT1A_U01, MT1A_U02
EKP8	gromadzi dane i przedstawia je w postaci wniosków						MT1A_U01
Kompetencje społeczne:							
EKP9	nazywa poszczególne procesy technologiczne i sprzęt, który wykorzystuje w danym procesie technologicznym						MT1A_K01
EKP10	wykonuje samodzielnie proste zadania praktyczne opisane w instrukcji do ćwiczeń						MT1A_K01
EKP11	przygotowuje samodzielnie wnioski						MT1A_K01

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

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
L1	Przedstawienie harmonogramu zajęć, przedstawienie warunków zaliczenia przedmiotu, przepisy BHP w laboratorium	2	EKP1, EKP9, EKP11
L2	Ocena jakościowa tuszek drobiowych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L3	Technologia produkcji wybranych wyrobów garmażeryjnych - paszety	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L4	Technologia produkcji wybranych wyrobów garmażeryjnych - galarety	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L5	Technologia produkcji żywności wygodnej z mięsa drobiowego	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L6	Ocena przydatności technologicznej mięsa wieprzowego - wołowego	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L7	Technologia produkcji kielbas wieprzowo-wołowych - część I	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L8	Technologia produkcji kielbas wieprzowo-wołowych - część II	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L9	Ocena przydatności technologicznej mleka	2	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L10	Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych - jogurt	2	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L11	Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych - kefir	2	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L12	Technologia produkcji masła	2	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L13	Technologia produkcji serów niedojrzewających	2	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L14	Technologia produkcji deserów mlecznych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
L15	Otrzymywanie skrzepu białek mleka metodą kwasową i metodą podpuszczkową	2	EKP1, EKP2, EKP5, EKP6, EKP7, EKP8, EKP9, EKP10, EKP11
SUMA GODZIN		30	
Narzędzia dydaktyczne			
1	aparatura badawcza dostępna w laboratorium 109-110BC		
2	podręczniki akademickie		
3	instrukcje do zajęć laboratoryjnych		
...			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1-EKP8	na podstawie ocen cząstkowych uzyskanych	oceny cząstkowe uzyskiwane z kartkówek - ocena dost. - 60%, ocena dobra- 80%, b.dobra - 90%
2	EKP9-EKP11	ocena pracy w grupie	+
...			
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	zajęcia laboratoryjne	30	
2	przygotowanie do ćwiczeń lab.	5	
3	konsultacje	5	
...			
SUMA GODZIN		40	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU			[1,5] ECTS
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego			1,5
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych			1,5
Literatura podstawowa			
1	Adam Olszewski: <i>Technologia przetwórstwa mięsa w pytaniach i odpowiedziach</i> , 2008		
2	Tadeusz Grabowski: <i>Technologia mięsa drobiowego</i> , 1993		
3	Eugeniusz Pijanowski: <i>Zarys chemii i technologii mleczarstwa, tom I, II i III</i> , 1985		
Literatura uzupełniająca			
1	Stefan Ziąjka: <i>Mleczarstwo - zagadnienia wybran, wyd. UW-M Olsztyn</i> , 2007		
...			
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Adam Kopec, dr inż.		
Adres e-mail:	adam.kopec@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94-347-8-450		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRR
_____	_____
Podpis	Podpis