



UNIwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Biochemiczna i fizykochemiczna ocena mięsa Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Biologia Specjalność techniki laboratoryjne w biologii Jednostka organizacyjna Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt Poziom studiów studia drugiego stopnia (magister) Forma studiów stacjonarne Profil studiów ogólnoakademicki	Cykl kształcenia 2021/22 Kod przedmiotu BD000000BBLTLS.MAC.0167.21 Języki wykładowe polski Obligatoryjność Fakultatywny Blok zajęciowy Przedmioty specjalnościowe Dyscypliny Nauki biologiczne Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Maciej Adamski	
Pozostali prowadzący	Maciej Adamski	
Okresy Semestr 2, Semestr 4	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	Liczba punktów ECTS 2.0

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z podstawowymi analizami biochemicznymi i fizykochemicznymi mięsa zwierząt gospodarskich
----	---

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia z zakresu morfologii i fizjologii organizmów żywych, ze szczególnym uwzględnieniem związków między ich budową i funkcją	KB_P7S_WG03	Zaliczenie ustne
W2	absolwent zna i rozumie metody statystyczne wykorzystywane w modelowaniu, opisie i interpretacji zjawisk i procesów biologicznych	KB_P7S_WG02	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	absolwent potrafi dokumentować wyniki wykonanych zadań badawczych, umiejętnie porównywać je z innymi źródłami i wyciągać odpowiednie wnioski.	KB_P7S_UK06	Zaliczenie ustne
U2	absolwent potrafi planować i wykonywać zadania badawcze lub ekspertyzy z zakresu biologii samodzielnie lub w zespole, podejmując rolę wiodącą	KB_P7S_UO09	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	absolwent jest gotów do krytycznej oceny wykorzystywanych informacji.	KB_P7S_KK01	Zaliczenie pisemne, Zaliczenie ustne
K2	absolwent jest gotów do współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.	KB_P7S_KO02	Zaliczenie ustne

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Wykład	10	
Ćwiczenia laboratoryjne	20	
Przygotowanie do zajęć	10	
Konsultacje	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 50	ECTS 2.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 40	ECTS 1.5
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 20	ECTS 0.8

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	1. Budowa histologiczna mięsa 2. Właściwości fizykochemiczne mięsa 3. Tłuszcze zwierzęce 4. Poubojowe metody oceny tusz 5. Wady mięsa 6. Dysekcja tusz 7. Badanie weterynaryjne mięsa 8. Zdrowotność zwierząt rzeźnych a jakość przyszłego surowca 9. Mięso jako żywność funkcjonalna 10. Rynek i spożycie mięsa	Wykład
2.	1. Ocena mikro i makroskopowa mięsa, Badanie fluorescencyjne 2. Oznaczanie i ocena właściwości sensorycznych oraz organoleptycznych mięsa 3. Oznaczanie właściwości fizykochemicznych mięsa część pierwsza 4. Oznaczanie właściwości fizykochemicznych mięsa część druga 5. Oznaczanie składu chemicznego mięsa 6. Analiza właściwości tłuszczu w mięsie 7. Ocena weterynaryjna mięsa 8. Utrwalanie mięsa i metody oceny przetworów mięsnych 9. Wpływ uboju na właściwości i jakość mięsa 10. Wpływ różnych czynników na skład mięsa	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda sytuacyjna, Pokaz/demonstracja, Praca w grupie, Dyskusja, Wykład, Ćwiczenia

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Wykład	Zaliczenie ustne	40%
Ćwiczenia laboratoryjne	Zaliczenie pisemne	60%

Wymagania wstępne

podstawowe informacje z biologii i chemii oraz fizjologii zwierząt

Literatura

Obowiązkowa

1. 1. Przetwórstwo mięsa drobiu- podstawy biologiczne i technologiczne. Praca zbiorowa pod redakcją Smolińskiej T i Kopicia W. 2009 Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
2. 2. Teoria i ćwiczenia mikrobiologia żywności. Praca zbiorowa pod redakcją Kotecki A. 2009 Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.
3. 3. Higiena mięsa Prost. E .1985 Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa
4. 4. Technologia mięsa drobiowego. praca zbiorowa pod redakcją Grabowski T. 1993 Wydawnictwo Naukowo Techniczne

Dodatkowa

1. 5. Produkcja bydła mięsnego Bogner Hermann 1985 Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne Warszawa

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
KB_P7S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny wykorzystywanych informacji.
KB_P7S_KO02	Absolwent jest gotów do współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.
KB_P7S_UK06	Absolwent potrafi dokumentować wyniki wykonanych zadań badawczych, umiejętnie porównywać je z innymi źródłami i wyciągać odpowiednie wnioski.
KB_P7S_UO09	Absolwent potrafi planować i wykonywać zadania badawcze lub ekspertyzy z zakresu biologii samodzielnie lub w zespole, podejmując rolę wiodącą
KB_P7S_WG02	Absolwent zna i rozumie metody statystyczne wykorzystywane w modelowaniu, opisie i interpretacji zjawisk i procesów biologicznych
KB_P7S_WG03	Absolwent zna i rozumie w stopniu pogłębionym zagadnienia z zakresu morfologii i fizjologii organizmów żywych, ze szczególnym uwzględnieniem związków między ich budową i funkcją