

ALEKSANDRO STULGINSKIO UNIVERSITETAS

**Pirmosios studijų pakopos
Maisto žaliavų kokybė ir sauga studijų programos
studijų dalyko GYVŪNINĖS MAISTO ŽALIAVOS
APRAŠAS**

Studijų programą administruoja Agronomijos fakultetas

Studijų dalykas priskirtas Žemės ūkio ir maisto mokslų institutui

Studijų dalyko kodas: AFŽMB023

Studijų dalyko pavadinimas anglų kalba: Stock animal foods

Studijų dalyko apimtis 5 kreditai

Studijų dalykas priskirtas:

<i>Studijų programos dalykų grupei</i>	<i>Dalykų tipai (privalomasis, alternatyviai pasirenkamasis, laisvai pasirenkamasis)</i>
<i>Studijų pagrindinės krypties</i>	<i>privalomasis</i>

Reikalingas pasirengimas dalyko studijoms: *studentai turi būti išklause* Neorganinę ir analizinę chemiją, Organinę chemiją, Bendrąją mikrobiologiją.

Studijų tikslas:

<i>Studijų programos pagrindinis tikslas (iš studijų programos aprašo)</i>	<i>Studijų programos dalinis tikslas (kuriam pagal studijų programos aprašą dalykas priskirtas)</i>	<i>Studijų dalyko tikslas</i>
Parengti morališkai brandžius, aukštos kvalifikacijos maisto žaliavų kokybės ir saugos specialistus, imlius mokslo naujovėms, kritiškai ir savarankiškai mąstančius, žinančius šių žaliavų įvairovę bei cheminę sudėtį, auginimo technologijas, gebančius analizuoti jų kokybinius pokyčius, turinčius darbo laboratorijoje įgūdžius, taikančius žinias profesinėje karjeroje maisto žaliavų gamybos ir apdorojimo įmonėse, valstybės ir savivaldos, agrarinės aplinkos institucijose bei kuriant	Suteikti teorinių žinių bei formuoti gebėjimus parinkti ir taikyti tinkamiausius maisto žaliavų kokybės tyrimų metodus, žaliavų auginimo technologijas bei apdorojimo būdus; ugdyti informacijos valdymo, vadybinio darbo kompetencijas.	Įgyti žinių apie gyvūninių maisto žaliavų šaltinius, jų įvairovę ir vertinti jų kokybę.

konkurencingą verslą.

Studijų programos ir studijų dalyko rezultatai, jų pasiekimo ir vertinimo metodai:

Studijų programos ir studijų dalyko rezultatai, jų pasiekimo ir vertinimo metodai:

<i>Siekiamų studijų rezultatų rūšis</i>	<i>Siekiami studijų programos rezultatai (iš studijų programos aprašo)</i>	<i>Siekiami studijų dalyko rezultatai</i>	<i>Studijų metodai</i>	<i>Studento pasiekimų vertinimo kriterijai ir metodai</i>
Žinios ir jų taikymas	Apibūdins maisto žaliavų gamybos, apdorojimo, gedimo bei irimo procesus, šių procesų analizės bei kontrolės metodus, jų įtaką kokybei ir saugai	Paaiškina skerdziamų gyvūnų skirstymą į kategorijas pagal svorį ir įmitimą; apibrėžia skerdenų kokybę pagal raumeningumą ir riebalų pasiskirstymą; žino mėsos autolizę ir kitus poskerdiminius procesus, darančius įtaką mėsos kokybei ir saugai	Paskaitos, diskusijos, laboratoriniai darbai	Dalyvavimas diskusijose, laboratorinių darbų rezultatai, kontrolinis darbas, egzaminas
Specialieji gebėjimai	Analizuos aplinkos veiksnius, dirvožemio potencialą, jo gerinimo ir apsaugos būdus, parinks maisto žaliavų auginimo technologijas, apdorojimo ir laikymo procesus, darančius įtaką jų kokybei ir saugai	žino gyvūninių maisto žaliavų sudėtį, galimus teršalus; supranta procesus vykstančius gyvūninėje žaliavoje po skerdimo; naudoja standartus, kontroliuojant žaliavų ir produktų kokybę bei parenka tinkamus analizės metodus	Paskaitos, diskusijos, laboratoriniai darbai	Dalyvavimas diskusijose, laboratorinių darbų rezultatai, kontrolinis darbas, egzaminas

Dalyko turinys:

<i>Nr.</i>	<i>Tema</i>
	Paskaitos
1.	Žemės ūkio gyvūnai – galvijai, kiaulės, paukščiai – žaliava mėsos perdirbimo įmonėms. Gyvūnų įmitimo kategorijos nustatymas
2.	Skerdimo produktų technologija ir procesų veterinarinės sanitarijos kontrolė mėsos perdirbimo įmonėse
3.	Skerdenų veterinarinės sanitarijos kontrolė
4.	Gyvūnų mėsos cheminė ir morfologinė sudėtis. Mėsos poskerdiminiai procesai ir pakitimai
5.	Mėsos kokybės rodikliai. Veiksniai turintys įtakos mėsos kokybei
6.	Pieno maistinė, biologinė ir energetinė vertė
7.	Pieno biosintezė ir cheminė sudėtis
8.	Pieno biocheminės, biologinės fizikinės savybės. Veiksniai, sąlygojantys pieno sudėtį, savybes

9.	Pieno mikroflora. Pieno bakterinio užterštumo šaltiniai. Pieno pašalinės medžiagos. Pieno ydos. Pieno standarto reikalavimai ir kokybė
10.	Žuvies cheminė sudėtis ir biologinis pilnavertiškumas
11.	Kiaušiniai. Jų morfologinė struktūra ir cheminė sudėtis. Kiaušinių kokybės nustatymo ir tyrimo metodai
	Laboratoriniai darbai
1.	Ekspres metodas drėgmės, riebalų, pelenų, baltymų nustatymui mėsoje
2.	Paukščių vertinimas pagal svorį ir ėmitimą
3.	Kiaušinių kokybės tyrimo metodai
4.	Pagrindiniai pieno kokybės rodikliai
5.	Pieno kokybės juslinis vertinimas ir pieno ydų identifikavimas
6.	Somatinių ląstelių (SL) skaičiaus nustatymas piene. Bendras bakterinis užterštumas
7.	Pieno natūralumo kontrolė (Pieno falsifikacijos nustatymas)
8.	Laktozės kiekio nustatymas
	Mokomoji praktika
1.	Aplankyti pieno ir mėsos perdirbimo įmonę ir išanalizuoti jos veiklą
2.	Aplankyti paukštienos gamybos ir perdirbimo cechą ir išanalizuoti jos veiklą

Studentų pasiekimų kaupiamąjį vertinimo instrumentai ir struktūra:

Studentų pasiekimui taikoma kriterinė dešimtbalė skalė ir kaupiamąjį vertinimo sistema.

Kaupiamąjį vertinimo struktūra

Atsiskaitymų formos	Svorio koeficientas	Atsiskaitymo terminai
Laboratoriniai ir praktiniai darbai	0,1	Po kiekvieno darbo
Kontrolinis darbas	0,3	Semestro viduryje
Egzaminas	0,6	Pagal egzaminų laikymo tvarkaraštį
Iš viso	1,0	x

Pagrindiniai mokymosi šaltiniai:

Literatūros šaltinių bibliografiniai aprašai	Patarimai šaltinio paieškai
Vaitkus J. Gyvulių produktų veterinarinė sanitarija. Vilnius, Mokslų ir enciklopedijų leidykla, 1995, 429 p.	
Urbienė S. Pieno sudėtis ir savybės. Žaliava produktų gamybai: mok. Knyga. – Kaunas- Noreikiškės, 2006, 127 p.	
Gudonis A. Pienas ir pieno produktai: mokomoji knyga. – Kaunas: Technologija, 2005, 71 p.	
Mikulionienė S. Gyvūninės maisto žaliavos Akademija, 2010 (laboratorinių darbų aprašas)	
Lietuvos Higienos norma. Maisto žaliavos ir produktai. HN 26: 1998. Vilnius. – Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, 1998., 17 p.	

Papildomi mokymosi šaltiniai:

<i>pagrindiniam institutui</i>															
<i>dalyvaujančiam institutui</i>															

Aprašo parengimo data 2016-02-01

Aprašą parengė doc. dr. Sabina Mikulionienė, Žemės ūkio ir maisto mokslų institutas

Aprobuota Instituto susirinkime 2016 m. vasario 23 d. Nr. 5

Studijų dalykas atestuotas iki 2019 m.