

M uu_uu	BZ1s_062
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ryby jako żywność
	Fish as a food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,52/0,48
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami oceny jakości ryb i ich wartością odżywczą.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Spożycie ryb i przetworów rybnych w Polsce i na świecie. Skład chemiczny różnych gatunków ryb. Procesy zmieniające technologiczną przydatność mięsa ryb (biochemiczne przemiany w mięśniach i mięsie, procesy chemiczne). Zagrożenia wynikające ze spożycia ryb. Ocena wartości użytkowej surowca (kryteria oceny). Metody oceny świeżości ryb. Ocena towaroznawcza ryb i ich przetworów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Sikorski Z.E. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa, 2004. 2.Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012. 3.Litwińczuk Z.: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Lublin 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, dyskusja