

M uu_uu	BZN1_35
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych Commodities of animal products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,64/2,36)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców
Cel modułu	Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi. Zapoznanie z metodami klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowymi laboratoryjnymi metodami, stosowanymi w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Student będzie miał rozeznanie w kierunkach przerobu technologicznego surowców zwierzęcych.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Anatomia zwierząt i człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Podstawy produkcji zwierzęcej
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacje prawne związane z produkcją żywności. Przedstawiona będą dane dotyczące produkcji surowców zwierzęcych w Polsce. Omówione będą metody skupu produktów zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. W przypadku produktów żywnościowych omówiony będzie ich skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna. Zakres tematyczny przedmiotu obejmuje określenie wpływu różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców zwierzęcych i ich przydatność technologiczną oraz możliwość eliminowania występujących wad. Szczegółowo będą przedstawione metody oceny fizykochemicznej i mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Przedstawione będą podstawy przetwórstwa i zagospodarowania surowców zwierzęcych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Litwińczuk A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M.: Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystania. PWRiL, Warszawa, 2004. Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne i audytorjne