

M u u u u	BZN1_46
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 niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami oceny jakości ryb i ich wartością odżywczą.
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia -zwały 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). Badanie mięsa ryby świeżej i śniętej QIM. Ocena towaroznawcza ryb i ich przetworów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sikorski Z.E. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa 2. Sikorski Z. E. 1980. Technologia żywności pochodzenia morskiego. WNT, Warszawa 3. Litwińczuk Z.: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Lublin 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne