

M uu_uu	BZS1_41
<b>Kierunek lub kierunki studiów</b>	Bezpieczeństwo żywności
<b>Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim</b>	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych Commodities of animal products
<b>Język wykładowy</b>	polski
<b>Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)</b>	obowiązkowy
<b>Poziom modułu kształcenia</b>	studia stacjonarne pierwszego stopnia
<b>Rok studiów dla kierunku</b>	III
<b>Semestr dla kierunku</b>	6
<b>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</b>	4 (2/2)
<b>Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej</b>	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
<b>Jednostka oferująca przedmiot</b>	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców
<b>Cel modułu</b>	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.
<b>Wymagania wstępne i dodatkowe</b>	Anatomia zwierząt i człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Podstawy produkcji zwierzęcej
<b>Treści modułu kształcenia – zwróć uwagę na ok. 100 słów.</b>	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.
<b>Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe</b>	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.
<b>Planowane formy/działania/metody dydaktyczne</b>	Wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne i audytorjne