

M uu_uu	ZO_S1_101
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przetwórstwo surowców drobiarskich Processing industry of poultry raw materials
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy, dla specjalności Towaroznawstwo i przetwórstwo surowców zwierzęcych
Poziom modułu kształcenia	pierwszy, studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III rok
Semestr dla kierunku	VI
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 2,68/1,32
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Justyna Batkowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawami technologii przetwarzania surowców drobiarskich od produkcji surowców drobiarskich po przetwarzanie jaj i mięsa z uwzględnieniem zależności między czynnikami technologii a jakością uzyskanych produktów. Przybliżane są także zagadnienia związane ze stanem prawnym dotyczącym technologii przetwarzania mięsa drobiu i jaj, ogólna wiedza o metodach utrwalania surowców drobiarskich i jajczarskich. Tematyka przedmiotu obejmuje zasady nowoczesnej oceny towaroznawczej surowców drobiarskich, z uwzględnieniem ich właściwościach prozdrowotnych oraz ewentualnych wad jakościowych, zafałszowań żywności i metod ich wykrywania.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu są omawiane na wykładach oraz demonstrowane w laboratorium, zakładach drobiarskich, fermie kur niosek i w zakładach sortowania i pakowania jaj tematy dotyczące jajczarstwa i produkcji mięsa drobiowego, a mianowicie: morfometryczne i opisowe cechy jaj kurzych, źródła ich zmienności, instrumentalne metody oceny jakości jaj, metody kształtowania wartości odżywczej jaj kurzych, zmiany fizykochemiczne treści jaj w procesie starzenia, właściwości funkcjonalne jaj, konserwowanie i przetwórstwo jaj, charakterystyka drobiu rzeźnego, wpływ różnych czynników na jakość surowca rzeźnego, jakość mięsa drobiowego, technologia produkcji tuszek, zmiany poubojowe, utrwalanie mięsa drobiowego, odpady poubojowe, specyfika HACCP w przemyśle drobiarskim
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gilewski R., Janocha A., Tomczyk G., Wężyk S. Nowe trendy w hodowli i produkcji kur. Oficyna wydawnicza „Hoża”, Warszawa 2010. 2. Grabowski T., Kijowski J. (red.). Mięso i przetwory drobiowe. Wyd. Naukowo- Techniczne. Warszawa 2009. 3. Jankowski J. (red.). Hodowla i użytkowanie drobiu. PWRiL, Warszawa 2012. 4. Kijowski J. Elementy nowoczesnego przetwórstwa drobiu szansą różnorodnej i wysokowartościowej żywności. Polskie Towarzystwo Technologów Żywności. Oddział Wielkopolski, Poznań 1993. 5. Lada E.H. Podstawy przetwórstwa spożywczego. WSiP, Warszawa 2008. 6. Potemkowska E. (red.). Technologia przemysłowej produkcji drobiarskiej. PWRiL. Warszawa 1983. 7. Smolińska T., Kopeć W. (red.) Przetwórstwo mięsa drobiu - podstawy biologiczne i technologiczne. Praca zbiorowa. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław, 2009. 8. Trziszka T. (red.) Jajczarstwo: nauka, technologia, praktyka. Praca zbiorowa. Wydaw. Akademii Rolniczej, Wrocław 2000.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady oraz ćwiczenia ilustrowane stosownie do tematyki: zdjęciami, materiałami na foliach, prezentacjami multimedialnymi uwzględniającymi m.in. wyniki badań własnych. Praca w grupach celem wykonania oceny pozyskiwanych surowców drobiarskich z uwzględnieniem czynników mogących modyfikować ich jakość.