

M uu_uu	ZO_S1_118
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia	Produkcja i przetwórstwo ryb
	Fish processing
Język wykładowy	polSKI
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy, dla specjalności Towaroznawstwo i przetwórstwo surowców zwierzęcych
Poziom modułu kształcenia	pierwszy
Rok studiów dla kierunku	IV rok
Semestr dla kierunku	VII
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 2,12 / 0,98
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami oceny jakości ryb i podstawami ich przetwórstwa.
Treści modułu kształcenia – zwięzły 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 Przetwórstwo ryb (technologia chłodzenia, mrożenia, solenia, marynowania i wędzenia). Przetwory z rozdrobnionego mięsa ryb. Produkcja kawioru. Ocena towaroznawcza ryb i ich przetworów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Litwińczuk Z: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012 2.Sikorski Z.E. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa, 2004. 3.Sikorski Z. E. Technologia żywności pochodzenia morskiego. WNT, Warszawa, 1980.
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, wykonanie projektu.