

M uu_uu	ZO_S2_016
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego By-products of animal origin
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy, dla specjalności Towaroznawstwo i przetwórstwo surowców zwierzęcych
Poziom modułu kształcenia	drugi
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 1,52 / 1,48
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Cel nauczania przedmiotu – zapoznanie studentów z obowiązującą klasyfikacją ubocznych artykułów pochodzenia zwierzęcego zgodnie z potencjalnym ryzykiem, jakie stanowią one dla zwierząt, ludzi i środowiska naturalnego, jak również z aktualnymi problemami ich zagospodarowania, wykorzystującymi nowe, efektywne i bezpieczne metody przetwarzania i utylizacji.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Regulacje prawne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego. Ogólne zasady dotyczące zdrowia zwierząt i systemu ich identyfikacji i rejestracji. Definicje produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego. Organizacja przemysłu utylizacyjnego. Kategoryzacja, zbieranie, transportowanie, usuwanie, przetwarzanie, wykorzystanie oraz przechowywanie ubocznych produktów zwierzęcych. Wymagania higieniczne przy zbieraniu i transportowaniu ubocznych produktów zwierzęcych oraz produktów z nich otrzymanych. Ogólne wymagania higieniczne dla przetwarzania materiału kategorii 1, 2 i 3. Wprowadzanie na rynek i wykorzystanie przetworzonego białka zwierzęcego oraz innych przetworzonych produktów, które mogą być wykorzystane, jako pasze i karma dla zwierząt. Znakowanie i obrót ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. Standardy, wymagania i metody przetwarzania ubocznych produktów zwierzęcych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Litwińczuk Z. (red.) 2012. Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL Warszawa. Akty prawne krajowe i wspólnotowe
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykład klasyczny, wykład konwersatoryjny, dyskusja, ćwiczenia, projekt grupowy z prezentacją