

M uu_uu	ZOS1_70
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika, specjalność Towaroznawstwo i przetwórstwo surowców zwierzęcych
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
Poziom modułu kształcenia	I stopień
Rok studiów dla kierunku	III rok
Semestr dla kierunku	VI semestr
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5(2,5/2,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Alicja Wójcik
Jednostka oferująca przedmiot	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
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na 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	1. Jajczarstwo – praca zbiorowa pod redakcją T. Trziszki. Wyd. AR we Wrocławiu. 2. Mięso i przetwory drobiowe – praca zbiorowa pod redakcją T. Grabowskiego i J. Kijowskiego. Wyd. Naukowo-Techniczne. Warszawa. 3. Anatomia ptaków domowych i embriologia kury – Komarek V. PWRiL. Warszawa. 4. Technologia jaj – A. Niewiarowicz. Wyd. Naukowo-Techniczne. Warszawa. 5. Ocena technologiczna surowców i produktów przemysłu drobiowego – praca zbiorowa pod redakcją J. Pikuli. Wyd. AR w Poznaniu. 6. Ocena technologiczna surowców i przetworów z jaj. Praca zbiorowa pod redakcją J. Pikuli. Wyd. AR w Poznaniu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia laboratoryjne w grupach, dyskusyjne ćwiczenia audytorijne, prezentacja fermy kur nieśnych, zakładów sortowania i pakowania jaj oraz ubojni drobiu