

M uu_uu	ZOS2_14
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Produkty uboczne pochodzenia zwierzęcego By-products of animal origin
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne II stopnia
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Liczba pkt ECTS 4, w tym kontaktowe 2 i niekontaktowe 2
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest 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 – zwarty 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 pochodzenia zwierzęcego z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, projekt grupowy z prezentacją