

M_uu_uu	BC2n_010
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej Hazards in poultry production and processing
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 2,40/2,60
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr inż. Justyna Batkowska
Osoby współprowadzące	
Jednostka oferująca przedmiot	KInstytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów zagrożeniami wynikającymi z biologicznych, środowiskowych i ekonomicznych uwarunkowań produkcji i przetwórstwa surowców drobiarskich. Uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych z zakresu zasad i procesów zachodzących w chowie i przetwórstwie drobiu w kraju i na świecie, ze uwzględnieniem wielu kierunków użytkowania, różnych gatunków, stopnia intensyfikacji produkcji, jak również czynników genetycznych i środowiskowych kształtujących jakość surowców drobiarskich.
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Student po zakończeniu zajęć z zakresu zagrożeń w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej powinien znać podstawy utrzymania różnych gatunków ptactwa domowego jak również uwarunkowania prawne produkcji drobiarskiej w Polsce i w Unii Europejskiej. W ramach przedmiotu omawiane są tematy dotyczące jajczarstwa, produkcji mięsa drobiowego i pierza, obejmujące m.in. instrumentalne metody oceny jakości, metody kształtowania wartości odżywczej surowców drobiarskich, ich zmiany fizykochemiczne w procesie starzenia oraz metody konserwacji i przetwórstwa. Szczególną uwagę przykłada się do punktów krytycznych omawianych procesów produkcyjnych i przetwórczych oraz wynikających z nich zagrożeń w aspekcie pozyskiwania żywności oraz bezpieczeństwa konsumentów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gilewski R., Janocha A., Tomczyk G., Wężyk S. Nowe trendy w hodowli i produkcji kur. Oficyna wydawnicza „Hoża”, Warszawa 2010.</li> <li>2. Grabowski T., Kijowski J. (red.). Mięso i przetwory drobiowe. Wyd. Naukowo-Techniczne. Warszawa 2009.</li> <li>3. Herbut E. (red.). Dobrostan drobiu a warunki jego utrzymania. IZ, Kraków, 2005.</li> <li>4. Jankowski J. (red.). Hodowla i użytkowanie drobiu. PWRiL, Warszawa 2012.</li> <li>5. Kijowski J. Elementy nowoczesnego przetwórstwa drobiu szansą różnorodnej i wysokowartościowej żywności. PTTŻ. Oddział Wielkopolski, Poznań 1993.</li> <li>6. Lada E.H. Podstawy przetwórstwa spożywczego. WSiP, Warszawa 2008.</li> <li>7. Potemkowska E. (red.). Technologia przemysłowej produkcji drobiarskiej. PWRiL. Warszawa 1983.</li> <li>8. Smolińska T., Kopeć W. (red.) Przetwórstwo mięsa drobiu - podstawy biologiczne i technologiczne. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław, 2009.</li> <li>9. Stern A. Przydomowy chów drobiu. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa, 2008.</li> <li>10. Świerczewska E. Hodowla drobiu i technologia jego chowu. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2000.</li> <li>11. Trziszka T. (red.) Jajczarstwo: nauka, technologia, praktyka. Wyd. AR, Wrocław 2000.</li> </ol>

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 prawidłowości oraz punktów krytycznych technologii zastosowanych w cyklu produkcyjno-przetwórczym surowców drobiarskich.
---	---