

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M u u u u</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	49-S-2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych Commodities of animal products	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	III rok	
Semestr dla kierunku	6 semestr	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 ECTS, w tym 1,62 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi. Zapoznanie z metodami klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowymi laboratoryjnymi metodami, stosowanymi w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców zwierzęcych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W07+++	Ma wiedzę dotyczącą metod pozyskiwania podstawowych surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym m. in. mleka, mięsa, jaj i ich przetworów oraz produktów pszczelich. Zna właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców i produktów zwierzęcych. Ma wiedzę na temat właściwości czynników wpływających na ich jakość
	DI_W10++	Zna podstawowe metody towaroznawczej oceny surowców i produktów zwierzęcych
	DI_U12+++	Potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego
	DI_K07++	ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowa

		produkcja i przetwarzanie surowców zwierzęcych na jakość i bezpieczeństwo żywności
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, pisemne zaliczenie przedmiotu.</p> <p>W zakresie umiejętności: wykonanie oceny towaroznawczej wybranych surowców lub produktów pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena towaroznawcza i własna interpretacja wyników – dyskusja i wzajemne opinie studentów po prezentacji.</p> <p>W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:</p> <p>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), <p>student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)</p>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% ćwiczenia/50% wykłady	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej, Analiza i ocena jakości żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia i regulacje prawne związane z towaroznawstwem żywności i jej produkcją. Trendy w produkcji żywności w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji surowców zwierzęcych i spożyciem produktów zwierzęcych w Polsce na tle UE i świata. Metody skupu produktów zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. Omówiony będzie skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna oraz wpływ różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców	

	zwierzęcych i ich przydatność technologiczną, a także możliwość eliminowania różnego rodzaju wad. Szczegółowo przedstawienie będą metody oceny fizykochemicznej i mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Podstawy przetwórstwa i zagospodarowania surowców zwierzęcych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. 2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011. 3. Świderski F. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa, 1999
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.

Data.....Podpis.....