

M uu_uu	ZO_S1_049
Kierunek lub kierunki studiów	Zootechnika
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	pierwszy
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	V
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 2,76 / 2,24
Tytuł/stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi oraz ich wartością odżywczą i przydatnością do przetwórstwa. Student pozna metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowe metody laboratoryjne, stosowane w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców zwierzęcych, znaczeniu w przetwórstwie dodatków do żywności.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia i regulacja 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. W przypadku produktów żywnościowych omówiony będzie ich 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. Znaczenie, podział i funkcje dodatków do żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	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.