

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu <sup>1)</sup> :	Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego			ECTS <sup>2)</sup>	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski <sup>3)</sup> :	Animal products expertness				
Kierunek studiów <sup>4)</sup> :	<b>Zootechnika</b>				
Koordynator przedmiotu <sup>5)</sup> :	<b>Dr hab. Beata Kuczyńska, prof. SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :	<b>Pracownicy Katedry</b>				
Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :	<b>Wydział Nauk o Zwierzętach, Katedra Szczegółowej Hodowli Zwierząt</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :					
Status przedmiotu <sup>9)</sup> :	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny <sup>10)</sup> :	<b>Semestr zimowy</b>	Jęz. wykładowy <sup>11)</sup> : <b>polski</b>			
Założenia i cele przedmiotu <sup>12)</sup> :	Zapoznanie studentów z czynnikami wpływającymi na wartość surowców pochodzenia zwierzęcego.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin <sup>13)</sup> :	a) wykłady.....; liczba godzin 30; b) ćwiczenia .....; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne <sup>14)</sup> :	Wykład, dyskusja, zadania realizowane w grupach, ocena jakości surowców pochodzenia zwierzęcego, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu <sup>15)</sup> :	Surowce zwierzęce i ich znaczenie w produkcji żywności. Składniki frakcji tłuszczowej, białkowej oraz inne składniki mleka. Właściwości technologiczne mleka. Metody oceny jakości surowców pochodzenia zwierzęcego (mleko, mięso, jaja, włókna). Wybrane zagadnienia z przetwórstwa surowców zwierzęcych. Czynniki wpływające na jakość oraz przydatność technologiczną surowców zwierzęcych. Czynniki determinujące cenę surowców pochodzenia zwierzęcego.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) <sup>16)</sup> :					
Założenia wstępne <sup>17)</sup> :	Wiedza z zakresu chowu i hodowli zwierząt i biochemii				
Efekty kształcenia <sup>18)</sup> :	01 – wymienia surowce pochodzenia zwierzęcego i czynniki wpływające na ich jakość oraz przydatność technologiczną 02 - ocenia wpływ wybranych czynników na jakość surowców zwierzęcych 03 – szacuje ceny surowców	04 - stosuje podstawowe metody oceny jakości surowców pochodzenia zwierzęcego 05 - ma świadomość, że odpowiada za produkcję żywności			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia <sup>19)</sup> :	01, 02, 05 – egzamin pisemny 03-05 - zadania wykonywane na zajęciach				

Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia <sup>20)</sup> :	Egzaminy, zadania
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową <sup>21)</sup> :	egzamin – 100% (aby przystąpić do egzaminu należy mieć zaliczone zadania)
Miejsce realizacji zajęć <sup>22)</sup> :	Sala dydaktyczna, Laboratoria Katedry Szczegółowej Hodowli Zwierząt
Literatura podstawowa i uzupełniająca <sup>23)</sup> :	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie. Praca zbiorowa pod red. prof. Z. Litwińczuka, PWRiL, 2004.</li> <li>2. Jurczak M. E. Mleko produkcja, badanie, przerób. Wydawnictwo SGGW, 2003.</li> <li>3. Jurczak M.E. Towaroznawstwo produktów zwierzęcych. Ocena jakości mięsa., Wydawnictwo SGGW, 2005</li> <li>4. Cichosz G., Czeczot H., Żywniowy fenomen mleka. Olsztyn-Warszawa, 2013.</li> <li>5. Mięso – podstawy nauki i technologii. Praca zbiorowa pod red. Prof. Prof. Pisuli A. i Pospiecha E., Wydawnictwo SGGW, 2011</li> <li>6. Jajczarstwo. Praca zbiorowa pod red. T.Trziszki, Wyd. Akademii Rolniczej we Wrocławiu, 2000</li> <li>7. Przetwórstwo mięsa drobiu – podstawy biologiczne i technologiczne. . Praca zbiorowa pod red. T.Smolińskiej i W.Kopcia, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009</li> <li>8. Przegląd Mleczarski</li> <li>9. Przemysł Spożywczy</li> <li>10. Rynek Mleka</li> </ol>	

UWAGI <sup>24)</sup>:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot <sup>25)</sup> :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia <sup>19)</sup> - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS <sup>2</sup> :	<b>110 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2, 5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu <sup>26)</sup>

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	wymienia metody oceny surowców pochodzenia zwierzęcego i wylicza czynniki wpływające na ich jakość oraz przydatność technologiczną	K_W03, K_W06, K_W18
02	ocenia wpływ wybranych czynników na jakość surowców zwierzęcych	K_U10
03	szacuje ceny surowców	K_U01, K_U17
04	stosuje podstawowe metody oceny jakości surowców zwierzęcych	K_U05, K_U15
05	ma świadomość, że odpowiada za produkcję żywności	K_K07