

## 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> :	Zootechnika			
Koordinator przedmiotu <sup>5)</sup> :	Dr hab. Beata Kuczyńska, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia <sup>6)</sup> :	Pracownicy Katedry			
Jednostka realizująca <sup>7)</sup> :	Katedra Hodowli Zwierząt			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany <sup>8)</sup> :	Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt			
Status przedmiotu <sup>9)</sup> :	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień I rok IV	c) stacjonarne	
Cykl dydaktyczny <sup>10)</sup> :	Semestr zimowy	Jęz. wykładowy <sup>11)</sup> : polski		
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> :	brak			
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 Hodowli Zwierząt
Literatura podstawowa i uzupełniająca <sup>23)</sup> :	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie. Praca zbiorowa A. Litwińczuk, Z. Litwińczuk, J. Barłowska, M Florek PWRiL, 2010.</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. Mięso – podstawy nauki i technologii. Praca zbiorowa pod red. Prof. Prof. Pisuli A. i Pospiecha E., Wydawnictwo SGGW, 2011</li> <li>5. Jajczarstwo. Praca zbiorowa pod red. T.Trziszki, Wyd. Akademii Rolniczej we Wrocławiu, 2000</li> <li>6. Przetwórstwo mięsa drobiu – podstawy biologiczne i technologiczne. . Praca zbiorowa pod red. T. Smolińskiej i W.Kopcia, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009</li> <li>7. Czasopisma branżowe: Przegląd Hodowlany, Przegląd Mleczarski, Przemysł Spożywczy, Rynek Mleka, Polskie Drobiarstwo,</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>18)</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