

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

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego		ECTS ²⁾	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Animal products expertness			
Kierunek studiów ⁴⁾ :	Zootechnika			
Koordinator przedmiotu ⁵⁾ :	Dr hab. Beata Kuczyńska, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	Pracownicy Katedry			
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Katedra Hodowli Zwierząt			
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Hodowli, Bioinżynierii i Ochrony Zwierząt			
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień I rok IV	c) niestacjonarne	
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	Semestr zimowy	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski		
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	Zapoznanie studentów z czynnikami wpływającymi na wartość surowców pochodzenia zwierzęcego.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) wykłady; liczba godzin 16; b) ćwiczenia; liczba godzin 24 ;			
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	Wykład, dyskusja, zadania realizowane w grupach, ocena jakości surowców pochodzenia zwierzęcego, konsultacje			
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	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) ¹⁶⁾ :	brak			
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :	Wiedza z zakresu chowu i hodowli zwierząt i biochemii			
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	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 ¹⁹⁾ :	01, 02, 05 – egzamin pisemny 03-05 - zadania wykonywane na zajęciach			

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

UWAGI²⁴⁾:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot ²⁵⁾ :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia ¹⁸⁾ - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS ²⁾ :	110 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	1 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu ²⁶⁾

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