**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Dziczyzna jako żywność  Game meat as food |
| Język wykładowy | j. polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 8 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (0,76/1,24) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. inż. Mariusz Florek |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Zapoznanie studentów ze znaczeniem zwierząt łownych (ssaków i ptaków) jako źródłem surowców jadalnych, oceną tusz, wartością odżywczą i prozdrowotną mięsa oraz potencjalnymi zagrożeniami dotyczącymi bezpieczeństwa zdrowotnego dziczyzny. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| W1. zna krajowy obrót dziczyzny |
| W2. zna wartość odżywczą i poza odżywczą dziczyzny oraz zagrożenia zdrowotne związane z jej spożyciem |
| Umiejętności: |
| U1. potrafi dokonać podziału tusz wybranych gatunków zwierząt łownych na elementy |
| U2. potrafi ocenić jakość i przydatność do spożycia dziczyzny |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. ma świadomość znaczenia dziczyzny dla konsumenta i sektora rolno-spożywczego |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Towaroznawstwo produktów zwierzęcych |
| Treści programowe modułu | Znaczenie zwierząt łownych (dzikich) jako źródła białka na świecie. Łowiectwo jako element krajowego sektora rolno-spożywczego. Podział zwierząt łownych. Produkcja i spożycie dziczyzny w Polsce. Postępowanie z dziczyzną po odstrzale. Badanie sanitarno-weterynaryjne w obrocie. Jakościowa charakterystyka surowca mięsnego zwierząt łownych. Pozaodżywcze walory dziczyzny. Zagrożenia związane ze spożyciem dziczyzny. Ocena wartości użytkowej tusz i mięsa. Wady tuszy związane z niewłaściwym postępowaniem z dziczyzną. Wykorzystanie kulinarne i przetwórstwo dziczyzny. Obrót dziczyny. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa  Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012.  Litwińczuk Z.: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Lublin 2011.  Obowiązujące przepisy sanitarno-weterynaryjne dla dziczyzny.  Literatura uzupełniająca  Czasopisma branżowe, Artykuły naukowe |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia laboratoryjne,  2) ćwiczenia audytoryjne,  3) wykład  4) dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:  Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych  W1- praca pisemna  W2- praca pisemna  U1 – karty pracy/sprawozdanie  U2 – karta pracy/sprawozdanie  K1 – dyskusja  FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ:  Dziennik prowadzącego, lista obecności i aktywności studentów, prace pisemne, karty pracy/sprawozdania  Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych   * student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), * student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), * student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa – ocena z zaliczenia wykładów 50% + 50% ocena z ćwiczeń.  Ocena z ćwiczeń – średnia ocen z pracy pisemnej (równoważnik ważkości 0,6), kart pracy (równoważnik ważkości 0,4)  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć:  **Kontaktowe**  - udział w wykładach i zaliczenie końcowe 5 godz.0,2 ECTS,  - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz.0,4 ECTS  - konsultacje 4 godz. 0,16 ECTS  Łącznie – 19 godz./0,76 pkt ECTS  **Niekontaktowe:**  - przygotowanie do zaliczenia 10 godz.-0,4 ECTS  - przygotowanie do ćwiczeń 10 godz.-0,4 ECTS  - przygotowanie sprawozdań 5 godz.-0,2ECTS  -studiowanie literatury -6 godz.0,24 ECTS  Łącznie 31 godz./ 1,24 pkt ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 5 godz.  udział w ćwiczeniach –10 godz.  udział w konsultacjach - 4 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego  W1 – BC1\_W08, BC1\_W01  W2 – BC1\_W01  U1 – BC1\_U09  U2 – BC1\_U04  K1 – BC1\_K05  W1 – InzBC\_W01  W2 – InzBC\_W02  U1 – InzBC\_U05  U2 – InzBC\_U03 |