**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Dziczyzna jako żywnośćGame meat as food |
| Język wykładowy  | j. polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,4/0,6) |
| 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 podstawowaLitwińczuk 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 uzupełniającaCzasopisma branżowe, Artykuły naukowe  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | 1) ćwiczenia laboratoryjne,2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład4) dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:Szczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnychW1- praca pisemnaW2- praca pisemnaU1 – karty pracy/sprawozdanieU2 – karta pracy/sprawozdanieK1 – dyskusjaFORMY 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 15 godz.,- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.- konsultacje 5 godz. Łącznie – 35 godz./1,4 pkt ECTS**Niekontaktowe:**- przygotowanie do zaliczeń 10 godz.- przygotowanie sprawozdań 5 godz. Łącznie 15 godz./ 0,6 pkt ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 15 godz; udział w ćwiczeniach –15 godz.; udział w konsultacjach 5; |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowegoW1 – BC1\_W08, BC1\_W01W2 – BC1\_W01U1 – BC1\_U09U2 – BC1\_U04 K1 – BC1\_K05W1 – InzBC\_W01W2 – InzBC\_W02U1 – InzBC\_U05U2 – InzBC\_U03 |