

Kod modułu	M_WE SEM10 M89
Kierunek lub kierunki studiów	Weterynaria
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 2 Food hygiene of animal origin
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia jednolite magisterskie
Rok studiów dla kierunku	V
Semestr dla kierunku	10
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,67/2,33)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Krzysztof Szkucik
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie jakości zdrowotnej żywności pochodzenia zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem: a) technologii przetwórstwa mięsa, b) szczegółowych wymagań dla produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż produkty mięsne c) zasad sprzedaży bezpośredniej, działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz kontroli weterynaryjnej produktów pochodzenia zwierzęcego w handlu, wywozie i przywozie, d) zasad postępowania IW z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Istotą modułu kształcenia „Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego” jest zapoznanie studentów z: a) metodami badań żywności zwierzęcego pochodzenia, b) zasadami wykonywania urzędowego nadzoru nad produkcją i obrotem żywności pochodzenia zwierzęcego, c) praktycznymi aspektami technologii przetwórstwa mięsa.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Kołożyn-Krajewska D. (red). - Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007 2. Prost E.K. - Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena LTN, Lublin2006 3. Żakowska Z., Stoińska H. (red). - Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym Wyd. P.Ł. Łódź 2000 4. Kowalczyk S. (red).Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji Wyd. SGH, Warszawa 2009 5. Rajchert D. Nowak D. (red). - Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2006 6. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności Wyd. C.H. Beck Warszawa 2010 7. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badanie żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2009 9. Wybrane akty prawne dostępne w witrynach internetowych: wetgiw.gov.pl, isap.sejm.gov.pl, www.eur-lex.europa.eu 10. Wybrane PN i normy ISO
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, zajęcia terenowe w zakładach przetwórstwa mięsnego i chłodni składowej.