

Kod modułu	M_WE_SEM9 HPPZ 1
Nazwa kierunku studiów	Weterynaria
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 1 Food hygiene of animal origin 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	Studia jednolite magisterskie
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	V
Semestr dla kierunku	9
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,6/1,4 )
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Krzysztof Szkucik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie jakości zdrowotnej żywności pochodzenia zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem: a) zasad badania organoleptycznego, chemicznego i mikrobiologicznego, b) szczegółowych wymagań dla produktów mięsnych, c) technologii przetwarzania mięsa i produktów mięsnych oraz funkcjonowania systemu HACCP w technologii przetwórstwa mięsa i d) wykonywania przez Inspekcję Weterynaryjną nadzoru nad produkcją żywności zwierzęcego pochodzenia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	<p>Wiedza:</p> <p>W1 Zna uwarunkowania i kryteria jakości zdrowotnej żywności oraz metody badań laboratoryjnych żywności zwierzęcego pochodzenia w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonywania nadzoru sanitarno- weterynaryjnego.</p> <p>W2 Rozumie zasady funkcjonowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa oraz jakości na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji żywności pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>W3 Zna technologie higienicznego przetwarzania mięsa i produktów mięsnych.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 Dobiera i stosuje odpowiednie metody i techniki badania produktów mięsnych, opisuje wyniki uzyskanych badań oraz wyciąga z nich prawidłowe wnioski.</p> <p>U2 Potrafi przeprowadzić analizę zagrożeń, ocenić i oszacować ryzyko ich wystąpienia oraz wyznaczyć krytyczne punkty kontrolne w zakładach przetwórstwa mięsa.</p> <p>U3 Potrafi stosować procedury urzędowej kontroli żywności zwierzęcego pochodzenia.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1 Jest świadom odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru.</p>

Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczony moduł „Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa”
Treści programowe modułu	<p>W ramach ćwiczeń istotą modułu kształcenia „Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego1” jest zapoznanie studentów z: a) metodami badań organoleptycznych, fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych żywności zwierzęcego pochodzenia i b) zasadami wykonywania urzędowego nadzoru nad produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego, w tym kontroli systemu HACCP.</p> <p>Treści wykładowe dotyczą: a) jakości żywności zwierzęcego pochodzenia, ze szczególnym uwzględnieniem jej bezpieczeństwa, wartości odżywczej i jakości organoleptycznej i b) zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka związanymi z wytwarzaniem, przechowywaniem i dystrybucją ww. żywności.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kołożyn-Krajewska D. (red). - Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007</li> <li>2. Prost E.K. - Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena LTN, Lublin2006</li> <li>3. Żakowska Z., Stoińska H. (red). - Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym Wyd. P.Ł. Łódź 2000</li> <li>4. Kowalczyk S. (red).Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji Wyd. SGH, Warszawa 2009</li> <li>5. Rajchert D. Nowak D. (red). - Jakość i bezpieczeństwo żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2006</li> <li>6. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności Wyd. C.H. Beck Warszawa 2010</li> <li>7. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badanie żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2009</li> <li>9. Wybrane akty prawne dostępne w witrynach internetowych: <a href="http://wetgiw.gov.pl">wetgiw.gov.pl</a>, <a href="http://isap.sejm.gov.pl">isap.sejm.gov.pl</a>, <a href="http://www.eur-lex.europa.eu">www.eur-lex.europa.eu</a></li> <li>10. Wybrane PN i normy ISO</li> </ol>
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia laboratoryjne

<p>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</p>	<p>W1, W2 i W3, U2, U3 i K1- 2 cząstkowe zaliczenia pisemne  U1 - 2 cząstkowe zaliczenia pisemne oraz zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych.  W trakcie realizacji modułu przewidziane są dwa cząstkowe zaliczenia pisemne:  - warunkiem przystąpienia do zaliczenia cząstkowego jest odrobienie ew. nieobecności na poprzedzających zaliczenie ćwiczeniach  - przewidziane są dwa terminy poprawkowe zaliczenia  - w arkuszu zaliczeniowym znajdują się zarówno pytania w formule otwartej, jak i testowej (wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi)  - do oceny zaliczeń stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia.  Zaliczenie modułu dokonywane jest w oparciu o oceny z zaliczeń cząstkowych (średnia arytmetyczna) oraz na podstawie obecności na ćwiczeniach. Zaliczenie modułu upoważnia studenta do przystąpienia do zajęć realizowanych w semestrze dziesiątym.  Regulamin zaliczenia przedmiotu przedstawiany jest studentom w trakcie pierwszych ćwiczeń.  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego i protokoły zaliczeń cząstkowych.</p>																																						
<p>Bilans punktów ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="655 1041 1042 1120">Forma zajęć</th> <th data-bbox="1042 1041 1291 1120">Liczba godzin kontaktowych</th> <th data-bbox="1291 1041 1442 1120">Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="655 1120 1042 1153">Wykłady</td> <td data-bbox="1042 1120 1291 1153"><b>30</b></td> <td data-bbox="1291 1120 1442 1153"><b>1,2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1153 1042 1187">Ćwiczenia</td> <td data-bbox="1042 1153 1291 1187"><b>30</b></td> <td data-bbox="1291 1153 1442 1187"><b>1,2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1187 1042 1220">Konsultacje</td> <td data-bbox="1042 1187 1291 1220"><b>4</b></td> <td data-bbox="1291 1187 1442 1220"><b>0,16</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1220 1042 1254">Zaliczenia</td> <td data-bbox="1042 1220 1291 1254"><b>1</b></td> <td data-bbox="1291 1220 1442 1254"><b>0,04</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1254 1042 1310"><b>Razem kontaktowe</b></td> <td data-bbox="1042 1254 1291 1310"><b>65</b></td> <td data-bbox="1291 1254 1442 1310"><b>2,6</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1310 1042 1388"></td> <td data-bbox="1042 1310 1291 1388" style="text-align: center;">Liczba godzin niekontaktowych</td> <td data-bbox="1291 1310 1442 1388"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1388 1042 1422">Przygotowanie do ćwiczeń</td> <td data-bbox="1042 1388 1291 1422">15</td> <td data-bbox="1291 1388 1442 1422">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1422 1042 1456">Przygotowanie do zaliczeń</td> <td data-bbox="1042 1422 1291 1456">15</td> <td data-bbox="1291 1422 1442 1456">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1456 1042 1489">Czytanie zalecanej literatury</td> <td data-bbox="1042 1456 1291 1489">5</td> <td data-bbox="1291 1456 1442 1489">0,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1489 1042 1545"><b>Razem niekontaktowe</b></td> <td data-bbox="1042 1489 1291 1545"><b>35</b></td> <td data-bbox="1291 1489 1442 1545"><b>1,4</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1545 1042 1585"><b>Razem:</b></td> <td data-bbox="1042 1545 1291 1585"><b>100</b></td> <td data-bbox="1291 1545 1442 1585"><b>4</b></td> </tr> </tbody> </table>			Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS	Wykłady	<b>30</b>	<b>1,2</b>	Ćwiczenia	<b>30</b>	<b>1,2</b>	Konsultacje	<b>4</b>	<b>0,16</b>	Zaliczenia	<b>1</b>	<b>0,04</b>	<b>Razem kontaktowe</b>	<b>65</b>	<b>2,6</b>		Liczba godzin niekontaktowych		Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6	Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6	Czytanie zalecanej literatury	5	0,2	<b>Razem niekontaktowe</b>	<b>35</b>	<b>1,4</b>	<b>Razem:</b>	<b>100</b>	<b>4</b>
Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS																																					
Wykłady	<b>30</b>	<b>1,2</b>																																					
Ćwiczenia	<b>30</b>	<b>1,2</b>																																					
Konsultacje	<b>4</b>	<b>0,16</b>																																					
Zaliczenia	<b>1</b>	<b>0,04</b>																																					
<b>Razem kontaktowe</b>	<b>65</b>	<b>2,6</b>																																					
	Liczba godzin niekontaktowych																																						
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6																																					
Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6																																					
Czytanie zalecanej literatury	5	0,2																																					
<b>Razem niekontaktowe</b>	<b>35</b>	<b>1,4</b>																																					
<b>Razem:</b>	<b>100</b>	<b>4</b>																																					
<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p>	<p>a) udział w wykładach – 30 x 1 = 30 godz.  b) udział w ćwiczeniach - 15 x 2 = 30 godz.  c) udział w konsultacjach – 4 x 1 = 4 godz.  d) obecność na zaliczeniach 2 x 0,5 = 1 godz.  Łącznie 65 godz., co odpowiada 2,6 pkt. ECTS</p>																																						
<p>Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się</p>	<p>W1 i W3 – B.W17 ++  W2 – B.W18 ++  U1- B.U18 ++  U2 – B.U22 ++  U3 – B.U23 ++  K1 – K1) ++</p>																																						

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	
--	--