

Kod modułu	M_WE_SEM10 HPPZ 2
Nazwa kierunku studiów	Weterynaria
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 2 Food hygiene of animal origin 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	Studia jednolite magisterskie
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	V
Semestr dla kierunku	10
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,67/2,33)
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) technologii przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego, innych niż mięso i produkty mięsne, 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 i d) zasad postępowania IW z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej
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 innej niż mięso i produkty mięsne, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonywania nadzoru sanitarno-weterynaryjnego.</p> <p>W2 Rozumie zasady wykonywania kontroli weterynaryjnej produktów pochodzenia zwierzęcego w handlu, wywozie i przywozie oraz nadzoru nad sprzedażą bezpośrednią i działalnością marginalną, lokalną i ograniczoną.</p> <p>W3 Zna technologie higienicznego przetwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego, innych niż mięso i produkty mięsne.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 Potrafi określić wpływ procesów technologicznych na jakość zdrowotną żywności pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>U2 Dobiera i stosuje odpowiednie metody i techniki badania innych niż mięsne produktów pochodzenia zwierzęcego, opisuje wyniki uzyskanych badań oraz wyciąga z nich prawidłowe wnioski.</p> <p>U3 Potrafi stosować procedury urzędowej kontroli żywności zwierzęcego pochodzenia.</p>

	Kompetencje społeczne:
	K1 Ma świadomość odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru..
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczony moduł „Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 1”
Treści programowe modułu	W ramach ćwiczeń istotą modułu kształcenia „Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 2” jest zapoznanie studentów z: a) metodami badań żywności zwierzęcego pochodzenia innej niż mięso i produkty mięsne , b) zasadami wykonywania urzędowego nadzoru nad produkcją wym. żywności i c) praktycznymi aspektami technologii przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego, innych niż mięso i produkty mięsne. Treści wykładowe dotyczą: a) enteropatii pokarmowych i b) metod konserwacji żywności zwierzęcego pochodzenia.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołożyn-Krajewska D. (red). - Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007 2. Prost E.K. - Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. LTN, Lublin 2006 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, wizyta studyjna w zakładzie przetwórstwa mięsa.

<p>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</p>	<p>W1 i W2 – 2 pisemne zaliczenia częściowe i końcowy egzamin testowy</p> <p>W3 - 2 pisemne zaliczenia częściowe, końcowy egzamin testowy i wizyta studyjna w zakładzie przetwórstwa mięsa</p> <p>U1 i U3 - 2 pisemne zaliczenia częściowe, końcowy egzamin testowy i ćwiczenia terenowe w zakładach produkujących żywność zwierzęcego pochodzenia</p> <p>U2 - 2 pisemne zaliczenia częściowe, końcowy egzamin testowy i zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych</p> <p>K1 - 2 pisemne zaliczenia częściowe i końcowy egzamin testowy</p> <p>W trakcie realizacji modułu przewidziane są dwa częściowe zaliczenia pisemne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - warunkiem przystąpienia do zaliczenia częściowego jest odrobienie ew. nieobecności na poprzedzających zaliczenie ćwiczeniach - przewidziane są dwa terminy poprawkowe zaliczenia - w arkuszu zaliczeniowym znajdują się zarówno pytania w formie otwartej, jak i testowej (wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi) - do oceny zaliczeń stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia. <p>Moduł kończy się egzaminem testowym jednokrotnego wyboru obejmującego swoim zakresem materiał wykładowy i ćwiczeniowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnych ocen z zaliczeń częściowych realizowanych w drugim semestrze oraz odrobienie ew. nieobecności na ćwiczeniach - do oceny egzaminu stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia - dwa egzaminy poprawkowe mają również formę testu jednokrotnego wyboru. <p>Regulamin zaliczenia przedmiotu przedstawiany jest studentom w trakcie pierwszych ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły zaliczeń częściowych i protokoły egzaminacyjne.</p>
---	---

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS
	Wykłady	30	1,0
Ćwiczenia	45	1,5	
Konsultacje	3	0,1	
Egzamin	1	0,033	
Zaliczenia	1	0,033	
Razem kontaktowe	80	2,67	
	Liczba godzin niekontaktowych		
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,5	
Przygotowanie do zaliczeń	17	0,57	
Przygotowanie do egzaminu	28	0,93	
Czytanie zalecanej literatury	10	0,33	
Razem niekontaktowe	70	2,33	
Razem:	150	5	
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	a) udział w wykładach – $30 \times 1 = 30$ godz. b) udział w ćwiczeniach - $15 \times 3 = 45$ godz. c) udział w konsultacjach – $3 \times 1 = 3$ godz. d) obecność na zaliczeniach i na egzaminie $2 \times 0,5 + 1 = 2$ godz. łącznie 80 godz., co odpowiada 2,67 pkt. ECTS		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 i W2– B.W17 ++ W3 – B.W18 ++ U1- B.U18 ++ U2 i U3 – B.U22 ++ i B.U23 ++ K1 –K1) +++		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	2 zaliczenia cząstkowe (á 5%) w semestrze 9 – 10% 2 zaliczenia cząstkowe (á 5%) w semestrze 10 – 10% egzamin – 80% Razem - 100%		