

Kod modułu	M_WE_SEM8 HZRZM 2
Nazwa kierunku studiów	Weterynaria
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa 2
	Hygiene of slaughter animals and meat 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	8
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,88/1,12)
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: a) praktycznych aspektów badania przed- i poubojowego zwierząt rzeźnych i mięsa, b) badań dodatkowych w san.-wet. badaniu mięsa, c) oceny san.-wet. i znakowania mięsa, d) postępowania z mięsem niezdatnym do spożycia oraz pochodzącym z obszarów podlegającym ograniczeniom.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 Zna w oparciu o obowiązujące regulacje prawne zasady wykorzystania oraz metody badań laboratoryjnych mięsa w zakresie niezbędnym do wydania prawidłowej oceny sanitarno-weterynaryjnej.
	W2 Rozumie zasady funkcjonowania systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości mięsa na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego
	W3 Zna procedury postępowania z mięsem niezdatnym do spożycia.
	Umiejętności:
	U1 Potrafi przeprowadzić badanie przed- i poubojowe zwierząt rzeźnych i ich mięsa (wraz ze stosownymi badaniami laboratoryjnymi) oraz wydać właściwą ocenę sanitarno-weterynaryjną mięsa.
	U2 Prawidłowo opisuje i weryfikuje procedury systemu HACCP na etapie chłodzenia i przechowywania mięsa.
	Kompetencje społeczne:
	K1 Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane wykonywaniem nadzoru oraz potrafi formułować opinie w związku z wykonywaną działalnością.
	K2 Jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru oraz rozumie potrzebę ukierunkowanego doskonalenia i samodoskonalenia

Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie modułu „Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa 1”
Treści programowe modułu	<p>W ramach ćwiczeń istotą modułu kształcenia „Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa2” jest zapoznanie studentów z: a) zasadami urzędowego nadzoru nad procesem uboju zwierząt rzeźnych i kompetencjami urzędowego lekarza przy wykonywaniu wym. nadzoru w oparciu o obowiązujące regulacje prawne, b) praktycznymi aspektami badania makroskopowego, badań dodatkowych oraz testów fizyko-chemicznych umożliwiających wydanie prawidłowej oceny mięsa, c) technologią chłodzenia i przechowywania mięsa zwierząt rzeźnych i d) systemem HACCP w przechowywaniu mięsa</p> <p>Treści wykładowe dotyczą: a) charakterystyki procesu rozkładu mięsa i b) występowania zmian chorobowych i odchyleń jakościowych w mięśniach.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prost E.K. - Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. LTN, Lublin 2006 2. Collins D.S., Huey R.J.: Gracey 's Meat hygiene. 11th Edition, Wiley-Blackwell, 2015 3. Praca zbiorowa.: Wybrane aspekty bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Główny Inspektorat Weterynarii, Warszawa 2008 4. Wybrane akty prawne dostępne w witrynach internetowych: wetgiw.gov.pl, isap.sejm.gov.pl, www.eur-lex.europa.eu 5. Wybrane PN i normy ISO
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia terenowe w rzeźni

<p>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się</p>	<p>W1, W2 i W3 - 2 częściowe zaliczenia pisemne i końcowy egzamin testowy</p> <p>U1 - praktyczne zaliczenie badania san.-wet. w trakcie ćwiczeń terenowych w rzeźni oraz zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych</p> <p>U2 - 2 częściowe zaliczenia pisemne i końcowy egzamin testowy</p> <p>K1 - 2 częściowe zaliczenia pisemne, końcowy egzamin testowy, praktyczne zaliczenie badania san.-wet. w trakcie ćwiczeń terenowych w rzeźni</p> <p>K2 - 2 częściowe zaliczenia pisemne, końcowy egzamin testowy</p> <p><u>W trakcie realizacji przedmiotu przewidziane są trzy częściowe zaliczenia:</u></p> <p>a) dwa 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>b) jedno ustne polegające na sprawdzeniu praktycznych umiejętności studentów w zakresie badania przed- i poubojowego zwierząt rzeźnych i mięsa w trakcie trzeciego (ostatniego) ćwiczenia terenowego w rzeźni</p> <p><u>Przedmiot kończy się egzaminem testowym w formie wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z obu zaliczeń częściowych oraz odrobienie ew. nieobecności na ćwiczeniach - do oceny egzaminu stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia - dwa egzaminy poprawkowe mają również formułę testu wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi. <p>Regulamin zaliczenia przedmiotu przedstawiany jest studentom w trakcie pierwszych ćwiczeń.</p> <p><u>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</u> dziennik prowadzącego, protokoły zaliczeń częściowych i protokoły egzaminacyjne</p>
---	--

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS
		Wykłady	15
	Ćwiczenia	45	1,8
	Konsultacje	10	0,4
	Egzamin	1	0,04
	Zaliczenia	1	0,04
	Razem kontaktowe	72	2,88
		Liczba godzin niekontaktowych	
	Przygotowanie do ćwiczeń	10	0,4
	Przygotowanie do zaliczeń	3	0,12
	Przygotowanie do egzaminu	12	0,48
	Czytanie zalecanej literatury	3	0,12
	Razem niekontaktowe	28	1,12
	Razem:	100	4
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	a) udział w wykładach – $15 \times 1 = 15$ godz. b) udział w ćwiczeniach - $15 \times 3 = 45$ godz. c) udział w konsultacjach – $10 \times 1 = 1$ godz. d) obecność na zaliczeniach i na egzaminie – $2 \times 0,5 + 1 = 2$ godz. łącznie 72 godz., co odpowiada 2,88 pkt. ECTS.		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – B.W19. ++ i B.W21. ++ W2 – B.W18 ++ W3 – B.W15. ++ U1 - B.U17. ++ i B.U18 ++ U2 - B.U18. ++ K1 – K1 ++ i K6) ++ K2 – K1) ++ i K8) ++		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	2 zaliczenia cząstkowe (á 5%) w semestrze 7 – 10% 3 zaliczenia cząstkowe (á 5%) w semestrze 8 – 15% egzamin – 75% Razem - 100%		