

Kod modułu	M_WE_SEM7 HZRZM 1
Nazwa kierunku studiów	Weterynaria
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa Hygiene of slaughter animals and meat
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	studia jednolite magisterskie
Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,1/1,9)
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) wykonywania urzędowego nadzoru nad ubojem zwierząt rzeźnych i procesami obróbki poubojowej tusz i narządów pozyskanych od tych zwierząt, b) badania przedubojowego zwierząt rzeźnych oraz san-wet. poubojowego, makroskopowego badania mięsa.
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 w oparciu o obowiązujące regulacje prawne zasady nadzoru nad ubojem zwierząt rzeźnych oraz zasady badania przedubojowego zwierząt rzeźnych oraz poubojowego makroskopowego badania mięsa w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonywania nadzoru sanitarno-weterynaryjnego.</p> <p>W2 Zna i rozumie zasady funkcjonowania systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości mięsa na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego.</p> <p>W3 Zna strukturę i właściwości tkanki mięśniowej oraz narządów wewnętrznych, a także zachodzące w nich przemiany poubojowe.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 Potrafi interpretować i wskazywać właściwe zapisy prawa żywnościowego przy wykonywaniu nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad ubojem zwierząt rzeźnych.</p> <p>U2 Potrafi przeprowadzić badanie mięsa na włośnię</p> <p>U3 Prawidłowo opisuje i weryfikuje procedury systemu HACCP na etapie uboju zwierząt rzeźnych.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>K1 Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane wykonywaniem nadzoru oraz potrafi formułować opinie w związku z wykonywaną działalnością.</p>

	K2 Jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru oraz rozumie potrzebę ukierunkowanego doksztalcania i samodoskonalenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Uchwała nr 6/2016-2017 w sprawie: sekwencyjności przedmiotów na kierunku weterynaria
Treści programowe modułu	<p>W ramach ćwiczeń istotą modułu kształcenia „Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa1” 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 i b) zasadami badania przed- i poubojowego zwierząt rzeźnych ze szczególnym uwzględnieniem badania makroskopowego oraz badania na włośnię.</p> <p>Treści wykładowe dotyczą: a) zasad obrotu zwierzętami rzeźnymi, b) zasad i technologii uboju zwierząt rzeźnych, c) klasyfikacji i charakterystyki surowców rzeźnych, d) przebiegu endogennych przemian w mięsie i e) systemu HACCP w technologicznej linii uboju.</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

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się

W1 i W2 - 2 częściowe zaliczenia pisemne i zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych.
W3 - 2 częściowe zaliczenia pisemne
U1 i U3- 2 częściowe zaliczenia pisemne
U2 - 2 częściowe zaliczenia pisemne i zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych
K1 i K2 - 2 częściowe zaliczenia pisemne

W trakcie realizacji modułu przewidziane są dwa częściowe zaliczenia pisemne:

- warunkiem przystąpienia do zaliczenia częściowego jest odrobienie ew. nieobecności na poprzedzających zaliczeniach
- 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.

Zaliczenie modułu dokonywane jest w oparciu o oceny z zaliczeń częściowych (średnia arytmetyczna) oraz na podstawie obecności na ćwiczeniach. Zaliczenie modułu upoważnia studenta do przystąpienia do zajęć realizowanych w semestrze ósmym. Regulamin zaliczenia przedmiotu przedstawiany jest studentom w trakcie pierwszych ćwiczeń.

Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły zaliczeń

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS
	Wykłady	15	0,5
Ćwiczenia	45	1,5	
Konsultacje	2	0,07	
Zaliczenia	1	0,03	
Razem kontaktowe	63	2,1	
	Liczba godzin niekontaktowych		
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,5	
Przygotowanie do zaliczeń	39	1,3	
Czytanie zalecanej literatury	3	0,1	
Razem niekontaktowe	57	1,9	
Razem:	120	4	

<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p>	<p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</p> <p>a) udział w wykładach – $15 \times 1 = 15$ godz. b) udział w ćwiczeniach – $15 \times 3 = 45$ godz. c) udział w konsultacjach – $2 \times 1 = 2$ godz. d) obecność na zaliczeniach $2 \times 0,5 = 1$ godz. Łącznie 63 godz., co odpowiada 2,1 pkt. ECTS.</p>
<p>Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się</p>	<p>W1 – WE_W30 ++ i WE_W31 ++ W2 - WE_W31 ++ i WE_W33 ++ W3 - WE_W01 + i WE_W02 + U1, U2 i U3 – WE_U29 ++ K1 – WE_K1+ i WE_K5 + K2 – WE_K1 + i WE_K6 +</p>
<p>Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową</p>	<p>2 zaliczenia cząstkowe (à 50%) – 100%</p>