

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 Ma świadomość 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"> 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
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 częściowe zaliczenia pisemne U1 - 2 częściowe zaliczenia pisemne oraz zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych. W trakcie realizacji modułu przewidziane są dwa częściowe zaliczenia pisemne: - 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. 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 dziesiątym. Regulamin zaliczenia przedmiotu przedstawiany jest studentom w trakcie pierwszych ćwiczeń. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego i protokoły zaliczeń częściowych.</p>																																						
<p>Bilans punktów ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="663 1048 1042 1115">Forma zajęć</th> <th data-bbox="1045 1048 1252 1115">Liczba godzin kontaktowych</th> <th data-bbox="1256 1048 1434 1115">Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="663 1117 1042 1151">Wykłady</td> <td data-bbox="1045 1117 1252 1151">30</td> <td data-bbox="1256 1117 1434 1151">1,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1153 1042 1187">Ćwiczenia</td> <td data-bbox="1045 1153 1252 1187">30</td> <td data-bbox="1256 1153 1434 1187">1,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1189 1042 1223">Konsultacje</td> <td data-bbox="1045 1189 1252 1223">4</td> <td data-bbox="1256 1189 1434 1223">0,16</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1225 1042 1258">Zaliczenia</td> <td data-bbox="1045 1225 1252 1258">1</td> <td data-bbox="1256 1225 1434 1258">0,04</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1261 1042 1305">Razem kontaktowe</td> <td data-bbox="1045 1261 1252 1305">65</td> <td data-bbox="1256 1261 1434 1305">2,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1308 1042 1424"></td> <td data-bbox="1045 1308 1252 1424">Liczba godzin niekontaktowych</td> <td data-bbox="1256 1308 1434 1424"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1426 1042 1460">Przygotowanie do ćwiczeń</td> <td data-bbox="1045 1426 1252 1460">15</td> <td data-bbox="1256 1426 1434 1460">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1462 1042 1496">Przygotowanie do zaliczeń</td> <td data-bbox="1045 1462 1252 1496">15</td> <td data-bbox="1256 1462 1434 1496">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1498 1042 1532">Czytanie zalecanej literatury</td> <td data-bbox="1045 1498 1252 1532">5</td> <td data-bbox="1256 1498 1434 1532">0,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1534 1042 1579">Razem niekontaktowe</td> <td data-bbox="1045 1534 1252 1579">35</td> <td data-bbox="1256 1534 1434 1579">1,4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="663 1581 1042 1621">Razem:</td> <td data-bbox="1045 1581 1252 1621">100</td> <td data-bbox="1256 1581 1434 1621">4</td> </tr> </tbody> </table>			Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS	Wykłady	30	1,2	Ćwiczenia	30	1,2	Konsultacje	4	0,16	Zaliczenia	1	0,04	Razem kontaktowe	65	2,6		Liczba godzin niekontaktowych		Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6	Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6	Czytanie zalecanej literatury	5	0,2	Razem niekontaktowe	35	1,4	Razem:	100	4
Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS																																					
Wykłady	30	1,2																																					
Ćwiczenia	30	1,2																																					
Konsultacje	4	0,16																																					
Zaliczenia	1	0,04																																					
Razem kontaktowe	65	2,6																																					
	Liczba godzin niekontaktowych																																						
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6																																					
Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6																																					
Czytanie zalecanej literatury	5	0,2																																					
Razem niekontaktowe	35	1,4																																					
Razem:	100	4																																					
<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 – WE_W30 ++ W2 – WE_W33 ++ W3 – WE_W31 ++ U1, U2 i U3 – WE_U29 ++ K1 – WE_K1 ++</p>																																						

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	2 zaliczenia cząstkowe (á 50%) – 100%
---	---------------------------------------