

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 (2,44/1,56 )
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	Celem kształcenia jest przygotowanie studentów do wypełniania obowiązków w zakresie weterynaryjnych aspektów ochrony zdrowia konsumenta według zasady „od pola do stołu”; 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>

	U3 Potrafi stosować procedury urzędowej kontroli żywności zwierzęcego pochodzenia.
	Kompetencje społeczne:
	K1 Jest świadom odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczony moduł „Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa”
Treści programowe modułu	<p>W ramach ćwiczeń istotą modułu kształcenia „Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego<sup>1</sup>” 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="662 1043 1045 1115">Forma zajęć</th> <th data-bbox="1053 1043 1284 1115">Liczba godzin kontaktowych</th> <th data-bbox="1292 1043 1428 1115">Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="662 1115 1045 1153">Wykłady</td> <td data-bbox="1053 1115 1284 1153"><b>30</b></td> <td data-bbox="1292 1115 1428 1153"><b>1,2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1153 1045 1191">Ćwiczenia</td> <td data-bbox="1053 1153 1284 1191"><b>30</b></td> <td data-bbox="1292 1153 1428 1191"><b>1,2</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1191 1045 1229">Zaliczenia</td> <td data-bbox="1053 1191 1284 1229"><b>1</b></td> <td data-bbox="1292 1191 1428 1229"><b>0,04</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1229 1045 1267"><b>Razem kontaktowe</b></td> <td data-bbox="1053 1229 1284 1267"><b>61</b></td> <td data-bbox="1292 1229 1428 1267"><b>2,44</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1267 1045 1350"></td> <td data-bbox="1053 1267 1284 1350">Liczba godzin niekontaktowych</td> <td data-bbox="1292 1267 1428 1350"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1350 1045 1388">Przygotowanie do ćwiczeń</td> <td data-bbox="1053 1350 1284 1388">15</td> <td data-bbox="1292 1350 1428 1388">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1388 1045 1426">Przygotowanie do zaliczeń</td> <td data-bbox="1053 1388 1284 1426">15</td> <td data-bbox="1292 1388 1428 1426">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1426 1045 1464">Czytanie zalecanej literatury</td> <td data-bbox="1053 1426 1284 1464">9</td> <td data-bbox="1292 1426 1428 1464">0,36</td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1464 1045 1503"><b>Razem niekontaktowe</b></td> <td data-bbox="1053 1464 1284 1503"><b>39</b></td> <td data-bbox="1292 1464 1428 1503"><b>1,56</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="662 1503 1045 1541"><b>Razem:</b></td> <td data-bbox="1053 1503 1284 1541"><b>100</b></td> <td data-bbox="1292 1503 1428 1541"><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>	Zaliczenia	<b>1</b>	<b>0,04</b>	<b>Razem kontaktowe</b>	<b>61</b>	<b>2,44</b>		Liczba godzin niekontaktowych		Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6	Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6	Czytanie zalecanej literatury	9	0,36	<b>Razem niekontaktowe</b>	<b>39</b>	<b>1,56</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>																																		
Zaliczenia	<b>1</b>	<b>0,04</b>																																		
<b>Razem kontaktowe</b>	<b>61</b>	<b>2,44</b>																																		
	Liczba godzin niekontaktowych																																			
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6																																		
Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6																																		
Czytanie zalecanej literatury	9	0,36																																		
<b>Razem niekontaktowe</b>	<b>39</b>	<b>1,56</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) obecność na zaliczeniach 2 x 0,5 = 1 godz.  d) udział w konsultacjach  łącznie 61 godz., co odpowiada 2,44 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	
---	--