

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 Ma świadomość 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 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="655 1034 1043 1115">Forma zajęć</th> <th data-bbox="1043 1034 1252 1115">Liczba godzin kontaktowych</th> <th data-bbox="1252 1034 1442 1115">Punkty ECTS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="655 1115 1043 1155">Wykłady</td> <td data-bbox="1043 1115 1252 1155">30</td> <td data-bbox="1252 1115 1442 1155">1,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1155 1043 1196">Ćwiczenia</td> <td data-bbox="1043 1155 1252 1196">30</td> <td data-bbox="1252 1155 1442 1196">1,2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1196 1043 1236">Zaliczenia</td> <td data-bbox="1043 1196 1252 1236">1</td> <td data-bbox="1252 1196 1442 1236">0,04</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1236 1043 1272">Razem kontaktowe</td> <td data-bbox="1043 1236 1252 1272">61</td> <td data-bbox="1252 1236 1442 1272">2,44</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1272 1043 1391"></td> <td data-bbox="1043 1272 1252 1391">Liczba godzin niekontaktowych</td> <td data-bbox="1252 1272 1442 1391"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1391 1043 1431">Przygotowanie do ćwiczeń</td> <td data-bbox="1043 1391 1252 1431">15</td> <td data-bbox="1252 1391 1442 1431">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1431 1043 1471">Przygotowanie do zaliczeń</td> <td data-bbox="1043 1431 1252 1471">15</td> <td data-bbox="1252 1431 1442 1471">0,6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1471 1043 1512">Czytanie zalecanej literatury</td> <td data-bbox="1043 1471 1252 1512">9</td> <td data-bbox="1252 1471 1442 1512">0,36</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1512 1043 1547">Razem niekontaktowe</td> <td data-bbox="1043 1512 1252 1547">39</td> <td data-bbox="1252 1512 1442 1547">1,56</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1547 1043 1585">Razem:</td> <td data-bbox="1043 1547 1252 1585">100</td> <td data-bbox="1252 1547 1442 1585">4</td> </tr> </tbody> </table>			Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS	Wykłady	30	1,2	Ćwiczenia	30	1,2	Zaliczenia	1	0,04	Razem kontaktowe	61	2,44		Liczba godzin niekontaktowych		Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6	Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6	Czytanie zalecanej literatury	9	0,36	Razem niekontaktowe	39	1,56	Razem:	100	4
Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS																																		
Wykłady	30	1,2																																		
Ćwiczenia	30	1,2																																		
Zaliczenia	1	0,04																																		
Razem kontaktowe	61	2,44																																		
	Liczba godzin niekontaktowych																																			
Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6																																		
Przygotowanie do zaliczeń	15	0,6																																		
Czytanie zalecanej literatury	9	0,36																																		
Razem niekontaktowe	39	1,56																																		
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) 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 – 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%
-----------------------------------------------	---------------------------------------