

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 (2,56/1,44)
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.	<p>Wiedza:</p> <p>W1 Zna w oparciu o obowiązujące regulacje prawne zasady wykorzystania oraz metody badań laboratoryjnych mięsa w zakresie niezbędnym do wydania prawidłowej oceny sanitarno-weterynaryjnej.</p> <p>W2 Rozumie zasady funkcjonowania systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości mięsa na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego</p> <p>W3 Zna procedury postępowania z mięsem niezdatnym do spożycia</p> <p>Umiejętności:</p> <p>U1 Potrafi przeprowadzić badanie przed- i poubojowe zwierząt rzeźnych i ich mięsa (wraz ze stosownymi badaniami laboratoryjnymi) oraz wydać właściwą ocenę sanitarno-weterynaryjną mięsa.</p> <p>U2 Prawidłowo opisuje i weryfikuje procedury systemu HACCP na etapie chłodzenia i przechowywania mięsa.</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> <p>K2 Jest gotów do ponoszenia odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru oraz rozumie potrzebę ukierunkowanego doskonalenia i samodoskonalenia</p>

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 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, 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 odchyień jakościowych w mięśniach.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prost E.K. - Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. LTN, Lublin 2006</li> <li>2. Collins D.S., Huey R.J.: Gracey ‘s Meat hygiene. 11th Edition, Wiley-Blackwell, 2015</li> <li>3. Praca zbiorowa.: Wybrane aspekty bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego. Główny Inspektorat Weterynarii, Warszawa 2008</li> <li>4. 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>5. Wybrane PN i normy ISO</li> </ol>
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"> <li>- warunkiem przystąpienia do zaliczenia częściowego jest odrobienie ew. nieobecności na poprzedzających zaliczenie ćwiczeniach</li> <li>- przewidziane są dwa terminy poprawkowe zaliczenia</li> <li>- w arkuszu zaliczeniowym znajdują się zarówno pytania w formule otwartej, jak i testowej (wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi)</li> <li>- do oceny zaliczeń stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia.</li> </ul> <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 formule wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie pozytywnej oceny z obu zaliczeń częściowych oraz odrobienie ew. nieobecności na ćwiczeniach</li> <li>- do oceny egzaminu stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia</li> <li>- dwa egzaminy poprawkowe mają również formułę testu wyboru jednej prawidłowej odpowiedzi.</li> </ul> <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	0,6
Ćwiczenia	45	1,8	
Egzamin	3	0,12	
Zaliczenia	1	0,04	
<b>Razem kontaktowe</b>	<b>64</b>	<b>2,56</b>	
	Liczba godzin niekontaktowych		
Przygotowanie do ćwiczeń	10	0,4	
Przygotowanie do zaliczeń	6	0,24	
Przygotowanie do egzaminu	17	0,68	
Czytanie zalecanej literatury	3	0,12	
<b>Razem niekontaktowe</b>	<b>36</b>	<b>1,44</b>	
<b>Razem:</b>	<b>100</b>	<b>4</b>	
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	a) udział w wykładach – 15 x 1 = 15 godz. b) udział w ćwiczeniach - 15 x 3 = 45 godz. c) udział w konsultacjach d) obecność na zaliczeniach i na egzaminie = 4 godz. Łącznie 64 godz., co odpowiada 2,56 pkt. ECTS.		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – WE_W31 i WE_W32 ++ W2 – WE_W33 ++ W3 – WE_W30 ++ U1 i U2 - WE_U29 ++ K1 - WE_K1 ++ i WE_K5 ++ K2 – WE_K1 ++ i WE_K6 ++		
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%		