

Karta opisu zajęć (syllabus)

Nazwa kierunku studiów	Analityka weterynaryjna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Metody badań laboratoryjnych w ocenie jakości żywności zwierzęcego pochodzenia Laboratory methods in the assessment of the quality of food of animal origin
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2.04/1.96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr n. wet. Monika Maćkowiak-Dryka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie badania laboratoryjnego żywności zwierzęcego pochodzenia oraz oceny jej jakości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady i metody pobierania próbek poszczególnych rodzajów żywności zwierzęcego pochodzenia.
	W2. Zna plany i metody badań laboratoryjnych poszczególnych rodzajów żywności zwierzęcego pochodzenia służące do oceny jakości produktów.
	W3. Zna i rozumie zasady funkcjonowania systemu zapewniania jakości badań w laboratoriach wykonujących badania żywności zwierzęcego pochodzenia.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi prawidłowo pobrać próbki laboratoryjne różnych rodzajów żywności zwierzęcego pochodzenia.
	U2. Umie dobrać i zastosować metody badań laboratoryjnych służące ocenie jakości żywności zwierzęcego pochodzenia.
	U3. Umie dokumentować, opisywać i interpretować wyniki przeprowadzonych analiz.
	U4 .Przestrzega procedur kontroli jakości wykonywanych analiz.
	Kompetencje społeczne:
K1. Ma świadomość odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanych analiz.	

	K2. Rozumie potrzebę ciągłego kształcenia się w celu podnoszenia kompetencji.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	<p>Istotą modułu jest opanowanie przez studentów metod badań laboratoryjnych poszczególnych rodzajów żywności pochodzenia zwierzęcego ze szczególnym uwzględnieniem: a) sposobu pobierania, przechowywania i przesyłania próbek do badań laboratoryjnych, b) metodyki badań organoleptycznych, fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych służących ocenie jakości wymienionych produktów.</p> <p>Program ćwiczeń obejmuje następujące tematy: badanie wędlin (4 L), badanie konserw (2 A), badanie wyrobów garmażeryjnych (2 L), badanie jaj i produktów jajecznych (2 L), badanie ryb i produktów rybnych (4 L), badanie owoców morza (2 A), badanie produktów mlecznych (6 L), badanie miodu (2 A), zasady organizowania i prowadzenia badań kontrolnych pozostałości substancji niedozwolonych, chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych w żywności pochodzenia zwierzęcego (2 A), zajęcia praktyczne w laboratorium (4 L). Łączna liczba godzin ćwiczeń: 30, w tym L- 22, A- 8).</p> <p>Tematy wykładów dotyczą: charakterystyki i metodyki pobierania próbek oraz wymagań jakościowych i zdrowotnych wybranych rodzajów żywności zwierzęcego pochodzenia.</p>
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> Fortuna T. (red.): Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Skrypt do ćwiczeń. Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2012 Prost E.: Metody laboratoryjnych badań sanitarnych żywności zwierzęcego pochodzenia. Wyd. AR, Lublin 1982 Tajner-Czopek A., Kita A.: Analiza żywności - jakość produktów spożywczych. Wyd. AR we Wrocławiu, Wrocław 2005 Wybrane PN Wybrane akty prawne dostępne w witrynach internetowych: www.sejm.gov.pl, www.eur-lex.europa.eu Ziajka S.: Mleczarstwo zagadnienia wybrane cz. 1 i 2. Wyd. ART, Olsztyn 1997.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, wizyty studyjne w akredytowanych laboratoriach.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</p> <p>W1,W2, W3 - końcowe zaliczenie pisemne</p> <p>U1, U2, U3 i U4 – wykonanie analiz zaplanowanych w części praktycznej ćwiczeń wraz z oceną eksperymentów przez prowadzącego zajęcia oraz końcowe zaliczenie pisemne</p> <p>K1 i K2 - końcowe zaliczenie pisemne</p> <p>Przedmiot kończy się zaliczeniem w formie testu jednokrotnego wyboru:</p>

	<p>- warunkiem przystąpienia do egzaminu jest odrobienie ewentualnych nieobecności na ćwiczeniach</p> <p>- do oceny zaliczenia stosowane są kryteria oceny wskazane w Wydziałowej Księdze Jakości Kształcenia</p> <p>- dwa zaliczenia poprawkowe mają również formę testu jednokrotnego wyboru</p> <p>Zasady zaliczenia przedmiotu przedstawione są studentom w trakcie pierwszych ćwiczeń.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły zaliczenia końcowego.</p>		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie końcowe- 100 %.		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS
	Wykłady	10	0,4
	Ćwiczenia	30	1,2
	Konsultacje	5	0,2
	Zaliczenie/zal. poprawkowe	6	0,24
		Liczba godzin niekontaktowych	Punkty ECTS
	Przygotowanie do ćwiczeń	17	0,68
	Przygotowanie do zaliczenia	17	0,68
	Studiowanie literatury	15	0,4
	Razem	100	4
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<p>Udział w:</p> <p>a) wykładach- 10 h</p> <p>b) ćwiczeniach- 30 h</p> <p>c) konsultacjach- 5 h</p> <p>d) zaliczeniach- 6 h</p>		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	<p>W1- AW2_W04 ++</p> <p>W2- AW2_W09 ++</p> <p>W3- AW2_W09 ++</p> <p>U1- AW2_U01+, AW2_U04++, U2</p> <p>U3- AW2_U06 ++</p> <p>U4- AW2_U06 ++, AW2_U08++</p> <p>K1- AW2_K03++,</p> <p>K2- AW2_K01 ++</p>		