

**Karta opisu zajęć (sylabus)**

Nazwa kierunku studiów	Analityka weterynaryjna
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Metody analityczne w badaniu żywności pochodzenia zwierzęcego1 Analytical methods in research on food of animal origin1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,24/1,76)
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 laboratoryjnych procedur badania żywności zwierzęcego pochodzenia .
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna kryteria jakości zdrowotnej żywności oraz metody badań laboratoryjnych żywności zwierzęcego pochodzenia w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania analiz.
	W2. Zna i rozumie zasady funkcjonowania systemu zapewniania jakości badań w laboratoriach wykonujących badania żywności zwierzęcego pochodzenia.
	Umiejętności:
	U1. Dobiera i stosuje odpowiednie metody i techniki badania żywności zwierzęcego pochodzenia, opisuje wyniki uzyskanych badań i prawidłowo je dokumentuje.
	U2. Przestrzega procedury kontroli jakości wykonywanych analiz.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanych analiz i potrafi formułować opinie w związku z wykonywanym zawodem. K2. Rozumie potrzebę ciągłego kształcenia się w związku z postępem naukowym i technologicznym.
Wymagania wstępne i dodatkowe	

Treści programowe modułu	<p>Istotą modułu jest opanowanie przez studentów metod badań laboratoryjnych żywności pochodzenia zwierzęcego ze szczególnym uwzględnieniem: a) sposobu pobierania, przechowywania i przesyłania próbek do badań laboratoryjnych, b) metodyki badań organoleptycznych, fizyko-chemicznych służących ocenie jakości produktów.</p> <p>Program ćwiczeń obejmuje następujące tematy: laboratoryjne badanie żywności – uwarunkowania prawne, normalizacja, regulamin pracowni i przepisy BHP (2A), zasady pobierania, przechowywania i transportu próbek żywności (2A), analiza sensoryczna żywności – testy wrażliwości sensorycznej (2L) i metody skalowania (2L) oraz metody instrumentalne (2A), oznaczanie składników chemicznych żywności (6L), dozwolone substancje dodatkowe w żywności (2A), oznaczanie chemicznych zagrożeń w żywności (2A), oznaczenie wskaźników rozkładu tłuszczów (2L), ocena świeżości mięsa (2L), odchylenia jakościowe mięsa (6L). Łączna liczba godzin ćwiczeń: 30, w tym L- 20, A- 10).</p> <p>Tematy wykładów dotyczą: omówienie poszczególnych zagrożeń fizycznych i chemicznych w żywności pochodzenia zwierzęcego wpływających na jakość zdrowotną żywności.</p>		
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I.: Sensoryczne badanie żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2009</li> <li>2. Fortuna T. (red.): Podstawy analizy i oceny jakości żywności. Skrypt do ćwiczeń. Wyd. UR w Krakowie, Kraków 2012</li> <li>3. Tajner-Czopek A., Kita A.: Analiza żywności - jakość produktów spożywczych. Wyd. AR we Wrocławiu, Wrocław 2005</li> <li>4. Prost E.: Metody laboratoryjnych badań sanitarnych żywności zwierzęcego pochodzenia. Wyd. AR, Lublin 1982</li> <li>5. Wybrane PN</li> <li>6. Wybrane akty prawne dostępne w witrynach internetowych: <a href="http://www.sejm.gov.pl">www.sejm.gov.pl</a>, <a href="http://www.eur-lex.europa.eu">www.eur-lex.europa.eu</a></li> </ol>		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne, pokazy		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<p><b>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</b></p> <p>W1 i W2 - końcowe zaliczenie pisemne</p> <p>U1 i U2 – 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>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe.</p>		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Dwa zliczenia końcowe- 100 %.		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin kontaktowych	Punkty ECTS
	Wykłady	15	0,6
	Ćwiczenia	30	1,2
	Konsultacje	5	0,2
	Zaliczenia/zal. poprawkowe	6	0,24
	Razem kontaktowe	<b>56</b>	<b>2,24</b>

		Liczba godzin niekontaktowych	Punkty ECTS
	Przygotowanie do ćwiczeń	15	0,6
	Przygotowanie do zaliczenia	15	0,6
	Studiowanie literatury	14	0,56
	Razem niekontaktowe	<b>44</b>	<b>1,76</b>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w: a) wykładach- 15 h b) ćwiczeniach- 30 h c) konsultacjach- 5 h d) zaliczeniach- 6 h Razem <b>56 h</b> co odpowiada <b>2,24</b> pkt. ECTS.		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	AW_W04, AW_W06, AW_W08, AW_W12 ++ AW_U01, AW_U04, AW_U10, AW_U14 ++ AW_K01, AW_K03 ++		