

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej	
BiJPŻ/P/I/ST/29			Veterinary and sanitary supervision in the food economy	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		V		
Przynależność do grupy zajęć		B ₁ Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	15 [h]	3 ECTS
		Projekt	15 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		1 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		2 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		1 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		-
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zadaniami oraz kompetencjami nadzoru weterynaryjnego i sanitarnego nad produkcją bezpiecznej żywności w gospodarstwach rolnych, ubojniach oraz zakładach przetwórczych.
Treści programowe:	Wykład Nadzór weterynaryjny i sanitarny w produkcji żywności, podstawowe pojęcia, zadania, akty prawne (1h, W1) Wymagania weterynaryjne i higieniczne w gospodarstwach hodujących bydło (2h, W1)

	<p>Wymagania weterynaryjne i higieniczne w rybołówstwie i przetwórstwie ryb (1h, W1)</p> <p>Wymagania weterynaryjne i higieniczne w gospodarstwach hodujących trzodę chlewną oraz w miejscach połowu ryb (2h, W1)</p> <p>Wymagania weterynaryjne i higieniczne na fermach drobiu (2h, W1)</p> <p>Nadzór weterynaryjny i sanitarny w miejscach skupu, uboju, transportu zwierząt (2h, W1)</p> <p>Nadzór weterynaryjny w zakładach spożywczych (2h, W1)</p> <p>Wymogi sanitarno-higieniczne w przemyśle spożywczym (2h, W1)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Zajęcia terenowe w gospodarstwie rolnym (4h, U1, K1)</p> <p>Zajęcia terenowe w zakładzie spożywczym (4h, U1, K1)</p> <p>Prezentacja zadań i kompetencji jednostek nadzorujących w gospodarstwach rolnych (3h, U1, K1)</p> <p>Prezentacja zadań i kompetencji jednostek nadzorujących w zakładach produkujących żywność (3h, U1, K1)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>– wykład informacyjny</p> <p>– dyskusja dydaktyczna</p> <p>– metody eksponujące (film, prezentacje multimedialne, zajęcia terenowe)</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna prawa, pojęcia, zjawiska, metodologia badań z zakresu nauk inżyniersko-technicznych, rolniczych i społecznych w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań, problemów w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności.	K_WG01	wykład	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	Zaliczenie pisemne
U1	Umie dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne, projektować i realizować: procesy, systemy, eksperymenty i postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego.	K_UW03	Zajęcia terenowe, ćwiczenia stacjonarne	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	Sprawozdanie z ćwiczeń terenowych, prezentacja multimedialna
K1	Rozumie uznawanie znaczenia i krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści (uzyskanych wyników) w rozwiązywaniu problemów praktycznych.	K_KK01	Zajęcia terenowe, ćwiczenia stacjonarne	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	Sprawozdanie z ćwiczeń terenowych, prezentacja multimedialna

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa

Rudy M., 2010r., "*Wstęp do prawa sanitarnego i weterynaryjnego.*", wyd. Kolonia Limited

Prawo żywnościowe (wybrane akty prawne dostępne na stronach: Główny Inspektorat Weterynarii;

<http://www.wetgiw.gov.pl> /i <http://isip.sejm.gov.pl>.)

Prost E. K., 2006: „*Zwierzęta rzeźne i mięso –ocena i higiena*”. Lubelskie Towarzystwo Naukowe. Lublin.

Literatura uzupełniająca

Kołożyn -Krajewska D. (red.), 2003: „*Higiena produkcji żywności*”, Wyd. SGGW-AR, Warszawa

Witrowa-Rajchert D., Nowak D (red), 2004: „*Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności*”. Wyd. SGGW, Warszawa

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	15 [h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	15[h]
Udział w konsultacjach	10 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów/ćwiczeń	X	35 [h]	X
Przygotowanie do zaliczenia			
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	10 [h]/ 0,4 ECTS	35 [h]/ 1,4 ECTS	30[h]/ 1,2 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	3 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi