

## KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

### Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Jakość żywności pochodzenia zwierzęcego	
BiJPŻ/P/I/NST/40			The quality of food of animal origin	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
w zakresie				
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		6		
Przynależność do grupy zajęć		B 2. Grupa zajęć kierunkowych - do wyboru		
Status przedmiotu		obieralny		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	18 [h]	6 ECTS
		Projekt	18 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		4,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		2,0 ECTS
	z dyscypliną	inżynieria chemiczna		2,0 ECTS
		technologia żywności i żywienia		2,5 ECTS
		nauki o zarządzaniu i jakości		1,5 ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wiedza podstawowa z zakresu technologii żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Inżynierii i Chemii Środowiska		
Koordynator		dr hab. inż. Paweł Religa prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		<a href="http://uniwersytetradom.pl/index.php?ServiceName=wmtiw.pr.radom.pl">http://uniwersytetradom.pl/index.php?ServiceName=wmtiw.pr.radom.pl</a>		
Adres e-mail, telefon koordynatora		<a href="mailto:p.religa@uthrad.pl">p.religa@uthrad.pl</a> Tel. /0 48/ 361 75 83		

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

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z czynnikami wpływającymi na jakość żywności pochodzenia zwierzęcego na etapach: hodowli zwierząt, pozyskiwania surowca, wytwarzania, dystrybucji i przechowywania produktów.
Treści programowe:	<p><b>Wykład</b> Przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce. Produkcja zwierzęca w kontekście jakości żywności – stosowanie pasz i dodatków paszowych, antybiotyków, probiotyków. Choroby zwierząt a jakość produktów. Czynniki wpływające na jakość żywności pochodzenia zwierzęcego na etapach: pozyskiwania, przechowywania i przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego. Wpływ sposobu konserwowania, pakowania i przechowywania na jakość żywności pochodzenia zwierzęcego. Żywność zafałszowana. Kryteria oceny jakości żywności pochodzenia zwierzęcego. System kontroli zewnętrznej bezpieczeństwa i jakości żywności w Polsce.</p> <p><b>Projekt</b> Opracowanie wybranych zagadnień związanych z tematyką wykładu wydane w formie projektu do samodzielnego wykonania przez studenta.</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	- wykład informacyjny z elementami prezentacji multimedialnych - zajęcia projektowe
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla danego 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.

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 i rozumie przemiany zachodzące w żywności podczas jej wytwarzania, przetwarzania, przechowywania oraz zabezpieczania wpływające na jakości żywności pochodzenia zwierzęcego.	K_WG04	wykład projekt	Egzamin, zaliczenie na ocenę	Test/kolokwium, prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia
U1	Potrafi pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego w celu skutecznego zarządzania bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych, dostrzegając ich uwarunkowania systemowe i pozatechniczne tj.: etyczne, ekonomiczne oraz ekologiczne.	K_UW02	projekt	zaliczenie na ocenę	prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia
U2	Potrafi dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania techniczne, projektować i realizować: procesy, systemy, eksperymenty i postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego wykorzystując właściwe działania inżynierskie, narzędzia i metody.	K_UW03	projekt	zaliczenie na ocenę	prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia

K1	Jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych. W szczególności jest świadom wpływu poszczególnych etapów wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego na jej jakość..	K_KR03	wykład projekt	Egzamin, zaliczenie na ocenę	Test/kolokwium, prezentacja opracowanego wybranego zagadnienia
----	---	--------	-------------------	------------------------------------	--

Literatura i pomoce naukowe	
<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jaworska D., Żywność pochodzenia zwierzęcego – wybrane zagadnienia z przetwórstwa i oceny jakości. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2014</li> <li>2. Praca zbiorowa pod red. Witrowej-Rajchert D. i Nowak D., Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2004.</li> <li>3. Kołożyn-Krajewska D., Higiena produkcji żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2013.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ozimek I., Ochrona konsumenta na rynku żywności. Wydawnictwo SGGW. Warszawa 2008.</li> <li>2. Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności. Praca zbiorowa. Wydawnictwo PWN, 2017.</li> </ol>	

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	18 [h]
Udział w projektach	X	X	18[h]
Udział w konsultacjach	25[h]	X	X
Przygotowanie do zaliczenia / egzaminu	X	89 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	25 [h]/ 1 ECTS	89 [h]/3,56 ECTS	36[h]/ 1,44 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	6 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi