|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć: | | Bezpieczeństwo i jakość: Żywność pochodzenia zwierzęcego | | | | | | | | ECTS | 2 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | | Food Safety and Quality: Foods of Animal Origin | | | | | | | | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | | Zootechnika | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |
| Język wykładowy: | | angielski | | | | Poziom studiów: | | | II | | |
| Forma studiów: | xstacjonarne  ¨ niestacjonarne | Status zajęć: | ¨ podstawowe  x kierunkowe | ¨ obowiązkowe  x do wyboru | | Numer semestru: 2 | | | x semestr zimowy ¨ semestr letni | | |
|  |  | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | | 2019/2020 | Numer katalogowy: | | WNZ-ZT-2S-02Z-08.1\_19 | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | Dr hab. Kamila Puppel | | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | dr hab. Kamila Puppel, dr hab. Monika Łukasiewicz, dr inż. Marcin Sońta, mgr inż. Piotr Kostusiak | | | | | | | | | |
| Jednostka realizująca: | | Katedra Hodowli Zwierząt, Instytut Nauk o Zwierzętach | | | | | | | | | |
| Jednostka zlecająca: | | WHBiOZ | | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | Cele przedmiotu: Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego (mleko, mięso ryb, miody, jaja), z głównymi kierunkami przetwórstwa i rolą żywności pochodzenia zwierzęcego w żywieniu człowieka. Ponadto zaprezentowane będzie słownictwo, dotyczące poszczególnych dziedzin zootechniki, analiza, dyskusja i interpretacja kierunkowych tekstów źródłowych  Opis zajęć: Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą sposobu pozyskiwania surowców pochodzenia zwierzęcego. Kształtowanie świadomości studenta odnoście wpływu czynników genetycznych oraz środowiskowych na ilość i jakość pozyskiwanych surowców pochodzenia zwierzęcego. Wyjaśnione zostanie pojęcie i status jakości żywności, jak również omówione zostaną oszustwa żywnościowe – czyli fałszowanie żywności. | | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | W – wykład, liczba godzin 15  C - ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 15  LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin  PC - ćwiczenia projektowe, liczba godzin  TC - ćwiczenia terenowe, liczba godzin  ZP - praktyki zawodowe, liczba godzin | | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | Wykład, dyskusja, interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje, MS Teams | | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | | Student powinien posiadać podstawy z zakresu zootechniki i języka obcego | | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | Wiedza:  W1 - pogłębioną wiedzę z zakresu badań nad jakością produktów pochodzenia zwierzęcego | | | Umiejętności:  U1 - odpowiednio dobrać oraz dokonać interpretacji anglojęzycznej literatury naukowej i skutecznie się komunikować | | | Kompetencje:  K1 - doskonalenia w zakresie wykonywanej pracy | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Prace zaliczeniowe z poszczególnych bloków tematycznych | | | | | | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | Prace zaliczeniowe z poszczególnych bloków tematycznych | | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | 100% - ocena realizacji zadań sprawdzających | | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | Sala dydaktyczna, MS Teams | | | | | | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca:  Artykuły z czasopism branżowych: Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Dairy Science, Journal of Food Science, Annals of Warsaw University of Life Sciences - SGGW. Animal Science, The Journal of Animal & Plant Sciences, International Dairy Journal, Meat Science, Animal Science.  Artykuły z bazy biblioteki SGGW | | | | | | | | | | | |
| UWAGI | | | | | | | | | | | |

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

|  |  |
| --- | --- |
| Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: | **50 h** |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | **1,4 ECTS** |

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| kategoria efektu | Efekty uczenia się dla zajęć: | Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku | Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy\*) |
| Wiedza – W1 | pogłębioną wiedzę z zakresu badań nad jakością produktów pochodzenia zwierzęcego | K\_W06 | 1 |
|  |  |  |  |
| Umiejętności – U1 | odpowiednio dobrać oraz dokonać interpretacji anglojęzycznej literatury naukowej i skutecznie się komunikować | K\_U04 | 1 |
|  |  |  |  |
| Kompetencje – K1 | doskonalenia w zakresie wykonywanej pracy | K\_K03 | 1 |
|  |  |  |  |

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,