|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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: | ¨ podstawowex 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 źródłowychOpis 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 15LC - 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 wpływna 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,