Opis **zajęć (sylabus)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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: | | | polski | | | Poziom studiów: | | II | | | |
| Forma studiów: | ¨ stacjonarne  x niestacjonarne | | Status zajęć: | X podstawowe  ¨ kierunkowe | ¨ obowiązkowe  X do wyboru | Numer semestru: 1 | | X semestr zimowy ¨ semestr letni | | | |
|  |  | | Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | | | 2021/2022 | Numer katalogowy: | WHBIOZ-ZT-2Z-01Z-12.1\_21 | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Koordynator zajęć: | | | **Dr hab. Kamila Puppel, prof. SGGW** | | | | | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | | | **Dr hab. Kamila Puppel, prof. SGGW; Dr hab. Monika Łuksiewicz-Mierzejewska, prof. SGGW; Dr inż. Marcin Sońta** | | | | | | | | |
| Założenia, cele i opis zajęć: | | | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego (mleko, mięso ryb, jaja), z głównymi kierunkami przetwórstwa i rolą żywności pochodzenia zwierzęcego w żywieniu człowieka. Ponadto prezentacja słownictwa dotyczącego poszczególnych dziedzin Zootechniki połączona z dyskusją i interpretacją fachowych tekstów źródłowych, jak również analiza i interpretacja tekstów źródłowych. | | | | | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | | | 1. Wykłady; liczba godzin 8; 2. Ćwiczenia; liczba godzin 8 | | | | | | | | |
| Metody dydaktyczne: | | | Wykład, dyskusja, interpretacja tekstów źródłowych, konsultacje | | | | | | | | |
| Wymagania formalne  i założenia wstępne: | | | Student powinien posiadać podstawy z zakresu zootechniki i języka obcego | | | | | | | | |
| Efekty uczenia się: | | | treść efektu przypisanego do zajęć: | | | | | Odniesienie  do efektu. kierunkowego | | | Siła dla  ef. kier\* |
| Wiedza:  (absolwent zna i rozumie) | | W1 | pogłębioną wiedzę z zakresu badań nad jakością produktów pochodzenia zwierzęcego | | | | | K\_W06 | | | 1 |
| W2 |  | | | | |  | | |  |
| Umiejętności:  (absolwent potrafi) | | U1 | odpowiednio dobrać oraz dokonać interpretacji anglojęzycznej literatury naukowej i skutecznie się komunikować | | | | | K\_U04 | | | 1 |
| U2 |  | | | | |  | | |  |
| Kompetencje:  (absolwent jest gotów do) | | K1 | doskonalenia w zakresie wykonywanej pracy | | | | | K\_K03 | | | 1 |
| K2 |  | | | | |  | | |  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | | 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. | | | | | | | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | | W1,U1, K1 – zaliczenie | | | | | | | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się : | | | Sprawozdania z wykonywanych zadań – 100% | | | | | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ  na ocenę końcową: | | | 100% - ocena realizacji zadań sprawdzających | | | | | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | | | Zajęcia on line 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 | | | | | | | | | | | |

\*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy,

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: | 60 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 0,5 ECTS |