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:  | ¨ stacjonarnex 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 wpływna 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 |