

Rok akademicki:	2017/2018	Grupa przedmiotów:	kierunkowe	Numer katalogowy:	K30
-----------------	-----------	--------------------	------------	-------------------	-----

Nazwa przedmiotu ¹⁾ :	Higiena środków żywienia zwierząt			ECTS ²⁾	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski ³⁾ :	Animal nutrition hygiene				
Kierunek studiów ⁴⁾ :	weterynaria				
Koordynator przedmiotu ⁵⁾ :	dr Janusz Bogdan				
Prowadzący zajęcia ⁶⁾ :	prof. dr hab. Jacek Szczawiński, dr hab. Krzysztof Anusz, dr Michał Tracz, dr Janusz Bogdan				
Jednostka realizująca ⁷⁾ :	Katedra Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany ⁸⁾ :	Wydział Medycyny Weterynaryjnej				
Status przedmiotu ⁹⁾ :	a) przedmiot kierunkowy	b) stopień – studia jednolite magisterskie; rok 4	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny ¹⁰⁾ :	semestr zimowy	Jęz. wykładowy ¹¹⁾ : polski i angielski			
Założenia i cele przedmiotu ¹²⁾ :	<p>Wiedza: Głównym celem kształcenia jest zapoznanie studentów z podstawowymi polskimi i europejskimi aktami prawnymi związanymi z higieną środków żywienia zwierząt, zagrożeniami zdrowia zwierząt i ludzi związanymi z obecnością w środkach żywienia zwierząt szkodliwych czynników chemicznych i biologicznych, zależnościami pomiędzy jakością zdrowotną środków żywienia zwierząt i bezpieczeństwem żywności oraz zasadami nadzoru lekarsko-weterynaryjnego nad produkcją i stosowaniem środków żywienia zwierząt.</p> <p>Umiejętności: Absolwenci posiadają umiejętności wykorzystywanie punktów krytycznych podczas produkcji pasz do nadzoru zakładów produkcyjnych, kontroli warunków przechowywania materiałów paszowych, dodatków paszowych i pasz oraz ich obrotu.</p> <p>Kompetencje: Absolwenci będą przygotowani do pracy we wszelkiego rodzaju zakładach i przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją materiałów paszowych, dodatków paszowych i pasz; w laboratoriach zajmujących się oceną jakości handlowej i zdrowotnej środków żywienia zwierząt oraz w Inspekcji Weterynaryjnej jako eksperci ds. środków żywienia zwierząt.</p>				
Formy dydaktyczne, liczba godzin ¹³⁾ :	a) wykłady; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne ¹⁴⁾ :	Wykłady są prowadzone z zastosowaniem środków audiowizualnych (prezentacje multimedialne PPT).				
Pełny opis przedmiotu ¹⁵⁾ :	<p>Tematyka wykładów:</p> <ul style="list-style-type: none"> Najważniejsze polskie i unijne akty prawne w zakresie jakości zdrowotnej i handlowej materiałów oraz dodatków paszowych stosowanych w żywieniu zwierząt (4 godz.). Zagrożenia dla zdrowia zwierząt związane z obecnością w środkach żywienia zwierząt związków <u>antyżywnościowych</u> tj.: inhibitory enzymów proteolitycznych, taniny, alkaloidy, alkilorezorcynole, nieskrobiowe polisacharydy – NSP, fityniany, lektyny, <u>glukozytolany</u>, glikozydy pirymidynowe oraz z niewłaściwym składem chemicznym środków żywienia zwierząt (10 godz.). Zagrożenia dla zdrowia zwierząt i ludzi związane ze skażeniami chemicznymi środków żywienia zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem zależności pomiędzy skażeniami chemicznymi środowiska, pasz i żywności pochodzenia zwierzęcego (4 godz.). Zagrożenia dla zdrowia zwierząt i ludzi związane z obecnością w paszach czynników biologicznych (4 godz.). Krajowy program urzędowej kontroli pasz – cele, sposoby realizacji i wyniki (2 godz.). Systemy zapewnienia jakości w produkcji pasz – GMP, GHP, HACCP (2 godz.). Metodyka nadzoru lekarsko-weterynaryjnego nad produkcją pasz (2 godz.). Rola i zadania Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie nadzoru nad produkcją pasz (2 godz.). 				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające) ¹⁶⁾ :	Biochemia, Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo, Mikrobiologia, Toksykologia				
Założenia wstępne ¹⁷⁾ :					
Efekty kształcenia ¹⁸⁾ :	01 - ocenia właściwy stan odżywienia zwierzęcia oraz udziela porad w tym zakresie 02 - opisuje zasady żywienia zwierząt (z uwzględnieniem różnic gatunkowych), układa i analizuje dawki pokarmowe 03 - opisuje warunki właściwego zagospodarowywania i utylizacji produktów ubocznych i odpadów związanych z produkcją zwierzęcą 04 - zna zasady funkcjonowania państwowej służby weterynaryjnej, także w aspekcie ochrony zdrowia publicznego	05 - opisuje, interpretuje i ocenia warunki higieny i technologii produkcji oraz bezpieczeństwa żywności, a także posługuje się właściwymi aktami prawnymi regulującymi nadzór weterynaryjny 06 - opisuje i interpretuje zasady ochrony zdrowia konsumenta przez właściwy nadzór nad produkcją środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego 07 - opisuje i wdraża procedury związane z HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) — Systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli			

Sposób weryfikacji efektów kształcenia ¹⁹⁾ :	Efekty 01-07: pisemne kolokwium zaliczające.
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia ²⁰⁾ :	Treść pytań kolokwium zaliczającego wraz z oceną.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową ²¹⁾ :	Przedmiot kończy się zaliczeniem na prawach egzaminu, które obejmuje materiał przekazany Studentom na wykładach (patrz pkt. Pełny opis przedmiotu). Po zakończeniu realizacji przedmiotu Studenci zobowiązani są do przystąpienia do zaliczenia końcowego. Zaliczenie materiału realizowane jest w formie kolokwium (test – 30 pytań, za każde pytanie przyznawane jest o lub 1 pkt.), dla którego przewiduje się dwa terminy. Nieobecność na zaliczeniu końcowym (I termin) należy usprawiedliwić bezpośrednio po zaistniałym wypadku losowym lub maksymalnie tydzień od ostatniego dnia objętego zwolnieniem lekarskim. Drugi termin przysługuje Studentom, którzy na pierwszym terminie nie przekroczyli progu zaliczeniowego wynoszącego 18 pkt. (60% maksymalnej liczby punktów) lub byli na nim nieobecni z tytułu zdarzenia losowego usprawiedliwionego zwolnieniem lekarskim. Waga oceny końcowej: 0-17 pkt. – niedostateczny 18-21 pkt. – dostateczny 22-23 pkt. – dostateczny plus 24-26 pkt. – dobry 27-28 pkt. – dobry plus 29-30 pkt. – bardzo dobry
Miejsce realizacji zajęć ²²⁾ :	Katedra Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego
Literatura podstawowa i uzupełniająca ²³⁾ :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hańczakowski P. 2001. Substancje antyodżywcze występujące w paszach roślinnych [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN. 2. Janicki J., Warchalewski J., Skupin J., Kowalczyk J. 1970. Inhibitory trypsyny pochodzenia roślinnego. <i>Post. Biochem.</i> 16: 101-118. 3. Janiszowski W., Wojciechowski Z. 1971. Biosynteza polisacharydów ściany komórkowej roślin wyższych. <i>Post. Biochem.</i> 17: 291-301. 4. Jamroz D. 2001. Antyżywniowe i toksyczne składniki pasz [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN. 5. Kączkowski J. 1987. Biochemia roślin. Warszawa. PWN. 6. Sokół J., Fabijańska M. 2001. Charakterystyka ogólna ziarna zbóż [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN. 7. Wybrane akty prawne związane z higieną pasz dostępne na stronach internetowych: Główny Inspektorat Weterynarii - http://www.wetgiw.gov.pl/ oraz Sejm – Internetowy System Aktów Prawnych - http://www.isip.sejm.gov.pl.
UWAGI ²⁴⁾ :	

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia ¹⁸⁾ - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS ²⁾ :	56 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu²⁶⁾

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	ocenia właściwy stan odżywienia zwierzęcia oraz udziela porad w tym zakresie	W_PUZ5
02	opisuje zasady żywienia zwierząt (z uwzględnieniem różnic gatunkowych), układa i analizuje dawki pokarmowe	W_PZ3
03	opisuje warunki właściwego zagospodarowywania i utylizacji produktów ubocznych i odpadów związanych z produkcją zwierzęcą	W_PZ6
04	zna zasady funkcjonowania państwowej służby weterynaryjnej, także w aspekcie ochrony zdrowia publicznego	W_NK8
05	opisuje, interpretuje i ocenia warunki higieny i technologii produkcji oraz bezpieczeństwa żywności, a także posługuje się właściwymi aktami prawnymi regulującymi nadzór weterynaryjny	W_HŻ1
06	opisuje i interpretuje zasady ochrony zdrowia konsumenta przez właściwy nadzór nad produkcją środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	W_HŻ2

07	opisuje i wdraża procedury związane z HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) — Systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli	W_HŽ4
----	---	-------

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot²⁵

