

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: **D.16.**

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Prawo sanitarno-żywnościowe
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I (inż.) stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Specjalność	
Jednostka prowadząca kierunek studiów	Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt Katedra Nauk o Zwierzętach Zakład Hodowli Drobiu
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	dr inż. Mirosław Banaszak
Przedmioty wprowadzające	Ustawodawstwo w zootechnice i weterynarii
Wymagania wstępne	Znajomość podstaw prawnych związanych z produkcją zwierzęcą

B. Semestralny/tygodniowy rozkład zajęć według planu studiów

Semestr	Wykłady (W)	Ćwiczenia audytoryjne (Ć)	Ćwiczenia laboratoryjne (L)	Ćwiczenia projektowe (P)	Seminaria (S)	Zajęcia terenowe (T)	Liczba punktów ECTS*
I	15/1						1

2. EFEKTY KSZTAŁCENIA (wg KRK)

Lp.	Opis efektów kształcenia	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia	Odniesienie do charakterystyk II stopnia (kod składnika opisu) ¹
WIEDZA			
W1	Zna systemy zapewniania jakości i bezpieczeństwa na wszystkich etapach produkcji żywności.	K_W04	P6S_WG
W2	Rozumie zależności pomiędzy jakością pasz a stanem zdrowia zwierząt i jakością produktów pochodzenia zwierzęcego.	K_W05	P6S_WG
W3	Zna podstawowe zasady organizacyjne i prawne odpowiedzialnych za bezpieczeństwo w łańcuchu żywności.	K_W09	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Posiada umiejętności pozyskiwania wiedzy z różnych źródeł, jej oceny i krytycznej analizy informacji.	K_U01	P6S_UW
U2	Potrafi prowadzić dokumentację oraz wykorzystywać przepisy prawa unijnego i krajowego w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego.	K_U05	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów do wykorzystania wiedzy teoretycznej w pracy	K_K01	P6S_KK

	zawodowej.		
--	------------	--	--

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny, dyskusja, metoda przypadków

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwium, projekt

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Wstęp do przepisów sanitarno-żywnościowych; <i>Codex alimentarius</i> – Kodeks żywności; Normatywy sanitarne w produkcji żywności; Spójność procesów wytwórczych żywności; Analiza monitoringu procesu dostosowawczego do wymogów sanitarnych – metody i narzędzia; Dobre praktyki produkcyjne; Zasady urzędowego poboru prób pochodzenia roślinnego oraz mięsa i jego przetworów jak i mleka i jego przetworów; Podstawowe systemy jakości w produkcji żywności i pasz; System nadzorowania rolnictwa ekologicznego; Monitoring sprzedaży producenckiej na poziomie gospodarstwa rolnego; Warunki kontroli łańcucha chłodniczego.
---------	--

6. METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(dla każdego efektu kształcenia umieszczonego na liście efektów kształcenia powinny znaleźć się metody sprawdzenia, czy został on osiągnięty przez studenta)

Efekt kształcenia	Forma oceny					
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawozdanie
W1			X			
W2			X			
W3			X			
U1				X		
U2				X		
K1				X		

7. LITERATURA

Literatura podstawowa	ISO 22716:2007 ISO 19011
Literatura uzupełniająca	Obowiązujący zestaw aktualnych norm.

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	15
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	3
Studiowanie literatury	5
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
Łączny nakład pracy studenta	30
Liczba punktów ECTS	1

* ostateczna liczba punktów ECTS

¹ w przypadku jeśli w mocy pozostaje opis efektów kształcenia opracowany na podstawie rozporządzenia MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji należy odnieść do efektów kształcenia dla właściwego obszaru / obszarów, określonych ww. rozporządzeniem MNiSW