

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: **D.10.**

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Higiena drobiu i jaj
Kierunek studiów	Inspekcja weterynaryjna
Poziom studiów	I 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	prof. dr hab. Zenon Bernacki dr hab. Marek Adamski, prof. nadzw. UTP dr hab. Dariusz Kokoszyński, prof. nadzw. UTP dr inż. Joanna Kuźniacka
Przedmioty wprowadzające	Mikrobiologia, Standardy utrzymania i dobrostan drobiu
Wymagania wstępne	Znajomość podstawowych zagadnień związanych z wychowem i chowem drobiu oraz możliwością zanieczyszczeń mikrobiologicznych produktów drobiarskich

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*
II	15/1		15/1				2

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	Ma wiedzę z zakresu bezpieczeństwa surowców i produktów drobiarskich; zna systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa tych surowców na wszystkich etapach produkcji drobiarskiej	KW_04	P6S_WG
W2	Zna prawne i organizacyjne aspekty w produkcji drobiarskiej oraz ochronie zdrowia ptaków gospodarskich	KW_07	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi wybrać odpowiednie metody w celu zapewnienia bezpieczeństwa surowców i produktów drobiarskich, pasz i stanu zdrowia ptaków	KU_02	P6S_UW
U2	Potrafi sprawować nadzór sanitarno-weterynaryjny nad podmiotami zajmującymi się pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców drobiarskich oraz produkcją,	KU_09	P6S_UW

	obrotem i wykorzystaniem środków żywienia drobiu		
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów do podjęcia pracy w sektorze drobiarskim, produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, w administracji lokalnej i rządowej	KK_03	P6S_KO
K2	Jest gotów do podjęcia odpowiedzialności społecznej w zakresie bezpieczeństwa produkcji pasz i produktów drobiarskich	KK_05	P6S_KO

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne,
--

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

Kolokwia, sprawozdanie

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykłady	Organizacyjne i ekonomiczne aspekty rynku mięsa drobiowego i jaj; higiena pozyskiwania żywca drobiowego; higiena pozyskiwania jaj wylęgowych i spożywczych; skażenia fizyczne z ferm drobiarskich; skażenia chemiczne z ferm i sposoby ich zapobiegania; skażenia mikrobiologiczne z ferm i sposoby zapobiegania; higiena przy zagospodarowaniu odpadów z produkcji drobiarskiej; gospodarowanie wodą i ściekami w przemyśle drobiarskim; czynniki środowiskowe wpływające na poziom zanieczyszczeń mikrobiologicznych mięsa i przetworów drobiowych; zanieczyszczenia chemiczne mięsa, jaj i przetworów drobiowych; system zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym (HACCP) w przemyśle drobiarskim – zasady i etapy HACCP; specyfika HACCP w przemyśle drobiarskim.
Ćwiczenia	Ocena jakości i wady jaj; przechowalność i konserwowanie jaj; mikrobiologia jaj i przetworów jajowych; higiena lęgów jaj różnych gatunków drobiu; analiza rzeźna i dysekcja drobiu; ocena jakości mięsa drobiowego; higiena mięsa i przetworów drobiowych; higiena technologii produkcji tuszek i elementów drobiowych; przechowalność mięsa i przetworów drobiowych; zasady sanitarne i weterynaryjne w produkcji surowców i przetworów drobiowych; przykładowe dokumentowanie systemu zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (HACCP) w przemyśle drobiarskim.

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			
U1			x			
U2			x			
K1			x			
K2					x	

7. LITERATURA

Literatura	1. Grabowski T., Kijowski J., 2004, Mięso i przetwory drobiowe. Technologia,
------------	--

podstawowa	higiena, jakość, WNT Warszawa, ss. 573. 2. Praca zbiorowa pod red. J. Jankowskiego, 2012, Hodowla i użytkowanie drobiu, PWRiL Warszawa, ss. 544. 3. Praca zbiorowa pod red. T. Trziszki, 2000, Jajczarstwo, Wyd. AR Wrocław, ss. 606.
Literatura uzupełniająca	1. Praca zbiorowa pod red. J. Pikuli J., 1993, Ocena technologiczna surowców i produktów przemysłu drobiarskiego, Wyd. AR Poznań, ss. 258. 2. Polskie Drobiarstwo - miesięcznik

8. NAKŁAD PRACY STUDENTA – BILANS GODZIN I PUNKTÓW ECTS

Aktywność studenta	Obciążenie studenta – Liczba godzin
Udział w zajęciach dydaktycznych wskazanych w pkt. 2.2	30
Konsultacje	2
Przygotowanie do zajęć	8
Studiowanie literatury	10
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	10
Łączny nakład pracy studenta	60
Liczba punktów ECTS	2

* 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