

Kod przedmiotu:

Pozycja planu: D.11.

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

A. Podstawowe dane

Nazwa przedmiotu	Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa
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 Pracownia Oceny Surowców Zwierzęcych
Imię i nazwisko nauczyciela (li) i jego stopień lub tytuł naukowy	prof. dr hab. inż. Grażyna Michalska prof. dr hab. inż. Jerzy Nowachowicz dr inż. Przemysław Wasilewski
Przedmioty wprowadzające	brak
Wymagania wstępne	brak

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*
III	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 budowy i funkcji komórek, tkanek, narządów i układów organizmu zwierzęcego; rozumie współzależność ich budowy i funkcji w stanie zdrowia zwierząt.	K_W02	P6S_WG
W2	Ma podstawową wiedzę z zakresu najczęściej występujących chorób u zwierząt gospodarskich; zna metody ich zapobiegania	K_W10	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI			
U1	Potrafi wybrać odpowiednie metody i urządzenia analityczne w celu szacowania ryzyka zagrożeń dla zdrowia zwierząt i ludzi oraz wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych dla zapewnienia stanu zdrowia zwierząt	K_U02	P6S_UW
U2	Potrafi sprawować nadzór sanitarno-weterynaryjny nad podmiotami zajmującymi się pozyskiwaniem i przetwarzaniem surowców pochodzenia zwierzęcego.	K_U09	P6S_UW

KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K1	Jest gotów do wykorzystania wiedzy teoretycznej w pracy zawodowej.	K_K01	P6S_KK
K2	Jest gotów wykazywać etyczną postawę wobec zwierząt.	K_K02	P6S_KR

3. METODY DYDAKTYCZNE

wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne

4. FORMA I WARUNKI ZALICZENIA PRZEDMIOTU

kolokwia

5. TREŚCI KSZTAŁCENIA

Wykład	Warunki transportu zwierząt rzeźnych. Nadzór sanitarno-weterynaryjny nad skupem zwierząt rzeźnych. Warunki przetrzymywania i obchodzenia się ze zwierzętami w magazynach żywności. Metody oszłamiania i uboju zwierząt rzeźnych. Czynności poubojowe. Higiena produkcji mięsa i jego przetworów. Higiena i warunki sanitarno-weterynaryjne ubojni i zakładów przetwórstwa mięsnego. Zasady pracy lekarza weterynarii w rzeźni sanitarnej. Przepisy z zakresu obrotu, uboju oraz badań sanitarno-weterynaryjnych zwierząt rzeźnych i mięsa. Materiał szczególnego ryzyka (SRM) i sposób jego zagospodarowania.
Ćwiczenia	Badania przedubojowe zwierząt rzeźnych. Badania poubojowe świń, bydła, owiec, kóz, koni. Badania poubojowe dziczyzny. Badania sanitarno-weterynaryjne drobiu. Postępowanie sanitarno-weterynaryjne przy ubojach z konieczności oraz ubojach zwierząt chorych. Badania pomocnicze (pH mięsa, wodnistość, nieprawidłowości smakowo-zapachowe, zmian barwy, stopień wykrwawienia mięsa). Badania bakteriologiczne tusz i narządów wewnętrznych. Trychinoskopia. Zasady postępowania z mięsem mniej wartościowym, warunkowo zdatnym i niezdatnym do spożycia.

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 podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pisula A., Pospiech E., 2011, Mięso - podstawy nauki i technologii, Wyd. SGGW, Warszawa, ss. 519. 2. Prost. E.K., 2006, Zwierzęta rzeźne i mięso - ocena i higiena, Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin, ss. 431. 3. Tropiło J., Kiszczak L., 2007, Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny, Wyd. SGGW, Warszawa, ss. 115.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kołacz R., Dobrzański Z., 2006, Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich, Wyd. UP, Wrocław, 2006, ss. 538. 2. Tropiło J., Kiszczak L., Jaworek D., 1997, Higiena zwierząt rzeźna i mięsa, Ćwiczenia laboratoryjne i terenowe, Wyd. SGGW.

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	5
Przygotowanie do zajęć	10
Studiowanie literatury	10
Inne (przygotowanie do egzaminu, zaliczeń, przygotowanie projektu itd.)	5
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