

	BZ1s_063
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo Żywności
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dziczyzna jako żywność
	Game meat as food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,52/0,48
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Mirosław Karpiński
Jednostka oferująca moduł	Zakład Hodowli Zwierząt Towarzyszących i Dzikich
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie z przepisami prawa i sanitarno-weterynaryjnymi dotyczącymi postępowania z dziczyzną. Podstawy biologii gatunków zwierząt łownych najczęściej pozyskiwanych w Polsce z podziałem na zwierzynę grubą i drobną. Najczęściej spotykane wady tuszy występujące na skutek niewłaściwego postępowania z dziczyzną. Skład chemiczny, wartość odżywcza i przechowywanie dziczyzny.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Higiena w łowisku. Podstawowe informacje na temat biologii zwierzyny grubej i drobnej. Oznaczanie płci i wieku zwierzyny łownej. Pozyskiwanie zwierzyny i postępowanie z dziczyzną po odstrzale. Badanie sanitarno- weterynaryjne po patroszeniu- cel i sposób badania. Najczęściej spotykane wady tuszy występujące na skutek niewłaściwego postępowania z dziczyzną. Przechowywanie dziczyzny. Zasady dokarmiania.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<ul style="list-style-type: none"> • Tropiło J., Kiszczak L., Kryński A. (1999): Łowiectwo, weterynaria, higiena, Warszawa 1999 • Tropiło J., (1998): Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna dziczyzny, Wydawnictwo SGGW • Szymborski J. Z. (2003) Pozyskiwanie, obróbka i obrót dziczyzną, Przepisy Unii Europejskiej (Dyrektywa Rady 92/45) Przepisy polskie, Komentarz. Wydawnictwo Wieś Jutra
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Opisowe wykłady poparte prezentacją multimedialną. Interaktywne ćwiczenia pozwalające na wykazanie dotychczas nabytej wiedzy i umiejętności z zakresu tematyki przedmiotu.