

M uu_uu	BC1s_064
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Dziczyzna jako żywność
	Game meats food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,52/0,48
Nazwisko i imię osoby odpowiedzialnej - stopień naukowy	Dr hab. Mirosław Karpiński
Osoby współprowadzące	Mgr inż. Justyna Wojtaś
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Hodowli i Dobrostanu Zwierząt Towarzyszących
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 – zwały 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	• 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.