

Kod modułu	M_WE SEM7 M69
Kierunek lub kierunki studiów	Weterynaria
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa 1 Hygiene of food-animals and meat
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia jednolite magisterskie
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,1/1,9)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Krzysztof Szkucik
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Higieny Żywności Zwierzęcego Pochodzenia
Cel modułu	Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie: a) wykonywania urzędowego nadzoru nad ubojem zwierząt rzeźnych i procesami obróbki poubojowej tusz i narządów pozyskanych od tych zwierząt, b) badania przedubojowego zwierząt rzeźnych oraz san. – wet. poubojowego, makroskopowego badania mięsa
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie.	Wiedza:
	W1. Zna w oparciu o obowiązujące regulacje prawne zasady nadzoru nad ubojem zwierząt rzeźnych oraz techniki badania przedubojowego zwierząt rzeźnych poubojowego makroskopowego badania mięsa w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonywania nadzoru sanitarno-weterynaryjnego.
	W2. Rozumie zasady funkcjonowania systemów zapewniania bezpieczeństwa i jakości mięsa na wszystkich etapach łańcucha pokarmowego
	W3. Zna właściwości tkanki mięśniowej i narządów oraz zachodzące w nich przemiany poubojowe
	Umiejętności:
	U1. Interpretuje i stosuje właściwe zapisy prawa żywnościowego przy wykonywaniu nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad ubojem zwierząt rzeźnych.
	U2. Potrafi przeprowadzić badanie przed- i poubojowe zwierząt rzeźnych i ich mięsa
	U3. Prawidłowo opisuje i weryfikuje procedury systemu HACCP na etapie uboju zwierząt rzeźnych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane wykonywaniem nadzoru oraz potrafi formułować opinie w związku z wykonywaną działalnością.
K2. Ma świadomość odpowiedzialności za bezpieczeństwo konsumenta w aspekcie wykonywanego nadzoru oraz rozumie potrzebę ukierunkowanego doksztalcania i samodoskonalenia	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 i W2 - 2 cząstkowe zaliczenia pisemne i zaliczenie ćwiczeń terenowych w rzeźni W3 - 2 cząstkowe zaliczenia pisemne U1 - 2 cząstkowe zaliczenia pisemne U2 - 2 cząstkowe zaliczenia pisemne, praktyczne zaliczenie badania san.-wet. w trakcie ćwiczeń terenowych w rzeźni, zaliczenie części praktycznej ćwiczeń laboratoryjnych i

	<p>dodatkowe wyjazdy do rzeźni w ramach samokształcenia</p> <p>U3 - 2 częściowe zaliczenia pisemne i ćwiczenia terenowe w rzeźni</p> <p>K1 - 2 częściowe zaliczenia pisemne, praktyczne zaliczenie badania san.-wet. w trakcie ćwiczeń terenowych w rzeźni</p> <p>K2 - 2 częściowe zaliczenia pisemne</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenia, dziennik prowadzącego oraz karta wyjazdów do rzeźni w ramach samokształcenia</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia wet., Patomorfologia