



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt

Karta przedmiotu Ubój i higiena zwierząt rzeźnych

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów inspekcja weterynaryjna		Cykl kształcenia (nabór) 2023/24	
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt		Kod przedmiotu 06IWS.PI20C.1451.23	
Poziom studiów pierwszego stopnia (inż.)		Języki wykładowe polski	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki		Obligatoryjność Obowiązkowy	
Forma studiów studia stacjonarne		Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Wymagania wstępne		Student zna zasady i przepisy prawne związane z postępowaniem ze zwierzętami w trakcie transportu	
Przedmioty wprowadzające		Transport zwierząt	
Koordynator		Hanna Jankowiak	
Okres Semestr 6		Forma zaliczenia Egzamin	Liczba punktów ECTS 3.0
		Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
-----	--------------------------	---	-----------------------------------

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			
W1	student zna podstawowe zasady organizacji procesu ubojowego zwierząt gospodarskich z uwzględnieniem przepisów prawa, standardów, norm i metod oraz pozyskiwania surowców i higieny zwierząt rzeźnych	IW_O1_K_W08	P6S_WG P6S_WK P6S_WG_inż P6S_WK_inż
W2	student zna podstawowe aspekty prawne, zasady prowadzenia dokumentacji, standardy oraz normy w produkcji zwierzęcej	IW_O1_K_W10	P6S_WK P6S_WK_inż
Umiejętności:			
U1	student potrafi wskazać prawidłowe rozwiązania przy organizacji uboju zwierząt gospodarskich, właściwe metody nadzoru w trakcie przeprowadzania procesu ubojowego	IW_O1_K_U07	P6S_UW P6S_UU P6S_UW_inż
U2	student potrafi korzystać z dostępnych źródeł informacji z zachowaniem prawa własności intelektualnej	IW_O1_K_U10	P6S_UW P6S_UW_inż
Kompetencje społeczne:			
K1	student jest gotów do odpowiedzialnego realizowania czynności zawodowych	IW_O1_K_K04	P6S_KR

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Stan pogłowia zwierząt gospodarskich w kraju Prawna ochrona dobrostanu zwierząt gospodarskich podczas ich uboju Kryteria dobrostanu zwierząt Wpływ postępowania okołoubojowego na jakość surowca rzeźnego	Wykład	W1, W2
2.	Higiena i badanie zwierząt rzeźnych Zasady nadzoru i badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt rzeźnych Obowiązujące przepisy sanitarno - weterynaryjne Nadzór sanitarno-weterynaryjny nad punktami skupu zwierząt rzeźnych i magazynami żywca	Wykład	W1, W2
3.	Identyfikacja zwierząt i wymagana dokumentacja towarzysząca zwierzętom do rzeźni Higiena i warunki sanitarno-weterynaryjne ubojni i zakładów przetwórstwa mięsnego	Wykład	W1, W2
4.	Przetrzymywanie zwierząt w magazynach żywca Ubój zwierząt rzeźnych oraz jego rodzaje	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1
5.	Technologia uboju świń Technologia uboju bydła Technologia uboju drobiu Technologia uboju pozostałych zwierząt rzeźnych	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1
6.	Ubój z konieczności i na użytek własny Ubój rytualny	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
7.	Badania przedubojowe zwierząt rzeźnych Badania poubojowe makroskopowe Postępowanie sanitarno-weterynaryjne przy chorobach zakaźnych, inwazjach pasożytniczych, przy zmianach patologicznych i odchyleniach jakościowych Ocena mięsa i związane z nią postępowanie sanitarno-weterynaryjne, znakowanie mięsa	Ćwiczenia audytoryjne	W1, W2, U1, U2, K1

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Egzamin pisemny	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu Ubój i higiena zwierząt rzeźnych jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium z ćwiczeń i uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu Składowe oceny końcowej (Ćwiczenia): 0,5 - ocena z kolokwium 0,5 - ocena z kolokwium Składowe oceny końcowej z wykładów - pozytywna ocena z egzaminu, zgodnie z Regulaminem Studiów PBS. Zasady zaliczeń poprawkowych zgodnie z Regulaminem Studiów PBS.	
Ćwiczenia audytoryjne	Metody prowadzenia zajęć:	
	Ćwiczenia z wykorzystaniem technik multimedialnych	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Kolokwium	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu Ubój i higiena zwierząt rzeźnych jest uzyskanie pozytywnej oceny z kolokwium z ćwiczeń i uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu Składowe oceny końcowej (Ćwiczenia): 0,5 - ocena z kolokwium 0,5 - ocena z kolokwium Składowe oceny końcowej z wykładów - pozytywna ocena z egzaminu, zgodnie z Regulaminem Studiów PBS. Zasady zaliczeń poprawkowych zgodnie z Regulaminem Studiów PBS.	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji	
	Egzamin pisemny	Kolokwium
W1	x	x
W2	x	x

U1		x
U2		x
K1		x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania (Dz.U. L 303 z 18.11.2009)
2. Prost E.K., 2006. Zwierzęta rzeźne i mięso - ocena i higiena, Lubelskie Towarzystwo Naukowe, Lublin
3. Rozporządzenie 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z 15 listopada 2005 r. W sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 338 z 22.12.2005)

Literatura uzupełniająca

1. Gospodarka mięsna
2. Welfare of pigs at slaughter EFSA Journal 2020;18 (6):6148 <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2020.6148>

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	15
	Ćwiczenia audytoryjne	15
Praca własna studenta	Konsultacje	5
	Przygotowanie do zajęć	10
	Studiowanie literatury	10
	Inne (przygotowanie do egzaminu)	20
Łączny nakład pracy studenta		75
Liczba punktów ECTS		3

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut