

Przedmiot: Praktyka w Inspekcji Weterynaryjnej

Wymiar ECTS	2
Status	obowiązkowy
Forma zaliczenia końcowego	zaliczenie na ocenę
Wymagania wstępne	zaliczenie przedmiotu: Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa

Kierunek studiów: weterynaria

Profil studiów	praktyczny
Kod formy studiów oraz poziomu studiów	SJ
Semestr studiów	8
Język wykładowy	polski

Prowadzący przedmiot:

Nazwa jednostki właściwej Uniwersyteckie Centrum Medycyny Weterynaryjnej
dla koordynatora

Efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie do (kod) efektu	
		kierunkowego	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
PRI_W1	charakter pracy państwowego lekarza weterynarii w zakresie weterynaryjnych aspektów ochrony zdrowia konsumenta	B.W17	WW
PRI_W2	metody badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt rzeźnych oraz zwierząt łownych i dzicyzny	B.W19	WW
PRI_W3	obowiązki Inspekcji Weterynaryjnej oraz prowadzstwo weterynaryjne związane z badaniem i oceną sanitarno-weterynaryjną zwierząt rzeźnych i mięsa	B.W20	WW
UMIĘTNOŚCI - potrafi:			
PRI_U1	ocenić jakość mięsa z uwzględnieniem badania makroskopowego i mikroskopowego	B.U17	WW
PRI_U2	wykorzystywać umiejętności nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad punktami skupu zwierząt, rzeźniami oraz transportem zwierząt	A.U17	WW
PRI_U3	wypełniać dokumentację związaną z badaniem zwierząt rzeźnych i mięsa	A.U15 A.U20	WW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE OGÓLNE - jest gotów do: O.K1; O.K11			

Treści kształcenia:**Ćwiczenia laboratoryjne 80 godz.**

Tematyka zajęć Celem kształcenia jest przygotowanie studentów do pracy w charakterze państwowego lekarza weterynarii w zakresie weterynaryjnych aspektów ochrony zdrowia konsumenta. Studenci zapoznają się i praktycznie opanowują metody badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt rzeźnych (bydła, świń, koni, drobiu, królików, nutrii) oraz zwierząt łownych i dzicyzny, metody badania makroskopowego, parazytologicznego, fizykochemicznego i organoleptycznego mięsa, a także zdobywają wiedzę dotyczącą podejmowania ocen sanitarno-weterynaryjnych mięsa na podstawie powyższych badań.

Celem kształcenia jest również przyswojenie wiadomości z zakresu nadzoru sanitarno-weterynaryjnego nad punktami skupu zwierząt, transportem, rzeźniami, należącego do obowiązków Inspekcji Weterynaryjnej oraz poznanie prawodawstwa weterynaryjnego związanego z badaniem i oceną sanitarno-weterynaryjną zwierząt rzeźnych i mięsa. W przebiegu nauczania szczególna uwaga zwrócona jest na zagadnienia związane z dobrostanem zwierząt rzeźnych.

Realizowane efekty PRI_W1, PRI_W2, PRI_W3, PRI_U1, PRI_U2, PRI_U3,

Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny	<p>Prowadzenie na bieżąco dzienniczka praktyk. Potwierdzenie odbycia praktyk pieczęcią zakładu oraz pieczęcią i podpisem właściwego lekarza weterynarii IW na obydwu kartach tygodniowych.</p> <p>Zaliczenie ustne na podstawie dzienniczka praktyk. Kryteria oceny wg udziału poprawnych odpowiedzi:</p> <p>dostateczny – 60-67% dostateczny plus – 68-75% dobry – 76-83% dobry plus – 84-91% bardzo dobry – 92-100%</p>
Charakterystyka realizacji zajęć:	<p>Praktyka może być odbyta w miesiącach: lipiec, sierpień, wrzesień w turnusach dwutygodniowych. Praktyka trwa 10 dni ubojowych/roboczych. Dni świąteczne wypadające w trakcie praktyki należy odpracować. Studenci samodzielnie organizują miejsca praktyk wakacyjnych.</p> <p>Do odbycia praktyki organizowanej samodzielnie przez studenta konieczne jest uzyskanie zgody: powiatowego lekarza weterynarii, kierownika zespołu inspektorów weterynarii w zakładzie lub lekarza urzędowego badającego mięso w ubojni zwierząt, właściciela ubojni lub jego przedstawiciela, właściciela zakładu lub jego przedstawiciela. Student może rozpocząć praktykę pod warunkiem: dostarczenia do Pełnomocnika ds. praktyki w inspekcji weterynaryjnej umowy o praktykę, okazania Pełnomocnikowi ds. praktyki w inspekcji weterynaryjnej aktualnego świadectwa zdrowia, odebrania skierowania na praktykę. Podstawą odbycia praktyki wakacyjnej jest zawarcie porozumienia pomiędzy zakładem, a Wydziałem Medycyny Weterynaryjnej, za zgodą Powiatowego Lekarza Weterynarii.</p> <p>Praktyki wakacyjne z zakresu badań przed – i poubojowych zwierząt rzeźnych odbywają się w rzeźniach lub zakładach rozbioru dziczyzny na terenie Polski lub za granicą. Studenci zapoznają się z badaniem przed i poubojowym w rzeźniach, z badaniem na obecność włośni w rzeźniach świń i zakładach przetwórstwa dziczyzny, z prowadzeniem aktualnej dokumentacji lekarsko weterynaryjnej zgodnie z zasadami obowiązującymi w Inspekcji Weterynaryjnej.</p>
Literatura:	
Podstawowa	<p>Grabowski T., Kijowski J. (red): Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa 2004, WNT.</p> <p>Hańczakowski P. 2001. Substancje antyodżywcze występujące w paszach roślinnych [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN.</p> <p>Janicki J., Warchalewski J., Skupin J., Kowalczyk J. 1970. Inhibitory tripsyny pochodzenia roślinnego. Post. Biochem. 16: 101-118.</p> <p>Janiszowski W., Wojciechowski Z. 1971. Biosynteza polisacharydów ściany komórkowej roślin wyższych. Post. Biochem. 17; 291-301.</p> <p>Jamroz D. 2001. Antyżywniowe i toksyczne składniki pasz [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN.</p> <p>Kączkowski J. 1987. Biochemia roślin. Warszawa. PWN.</p> <p>Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa, 2003. Wyd. SGGW-AR.</p>
Uzupełniająca	<p>Olszewski A: Technologia przetwórstwa mięsa. WNT. Warszawa, 2002.</p> <p>Praca zbiorowa pod red. Pisula A. i Pośpiech E.: Mięso – podstawy nauki i technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011</p> <p>Prost E. K.: Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lublin 2006. Lubelskie Towarzystwo Naukowe.</p> <p>Tropilo J., Kiszczak L., Jaworek D. 1994.: Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa. Ćwiczenia laboratoryjne i terenowe. Wyd. SGGW.</p>

Tropiło J., Kiszczak L. 2007.: Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny. Wyd. Wieś Jutra.

Witrowa-Rajchert D., Nowak D (red): Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności. Warszawa, 2004. Wyd. SGGW

Struktura efektów uczenia się:

Dyscyplina	Dziedzina nauk weterynaryjnych, dyscyplina: weterynaria	2,0	ECTS
------------	---	-----	------

Dyscyplina

Struktura aktywności studenta:

zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego	80	godz.	2,0	ECTS
--	----	-------	-----	------

w tym:	wykłady	godz.
	ćwiczenia i seminaria	godz.
	konsultacje	godz.
	udział w badaniach	godz.
	obowiązkowe praktyki i staże	80 godz.
	udział w egzaminie i zaliczeniach	godz.

zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	godz.	ECTS
---	-------	------

praca własna - w ramach praktyki 80 godz.	godz.	ECTS
---	-------	------
