

Moduł
zajęć:

Praktyka w Inspekcji Weterynaryjnej

Wymiar ECTS	2
Status modułu	Praktyka – inspekcja weterynaryjna
Forma zaliczenia końcowego	<i>zaliczenie na podstawie dzienniczka praktyk</i>
Wymagania wstępne	Anatomia zwierząt, Patomorfologia, Mikrobiologia, Parazytologia, Farmakologia, Toksykologia, Epidemiologia

Kierunek studiów:
WETERYNARIA

Profil kształcenia	<i>ogólnoakademicki</i>
Kod formy studiów i poziomu kształcenia	<i>SL/SI/SM/ SJ /NL/NI/NM/NJ</i>
Semestr studiów	<i>8</i>
Język kształcenia	<i>polski</i>

Prowadzący moduł zajęć:

Nazwa wydziału prowadzącego kierunek	Uniwersyteckie Centrum Medycyny Weterynaryjnej UJ-UR
Nazwa jednostki prowadzącej moduł	UCMW UJ-UR
Koordynator modułu	lek. wet Lech Pankiewicz

Efekty kształcenia:

Symbol efektu	Opis efektu kształcenia	Odniesienie do efektu kierunkowego	Symbol obszaru*
WIEDZA - absolwent zna i rozumie:			
PWW1_W01	opisuje i interpretuje zasady ochrony zdrowia konsumenta przez właściwy nadzór nad produkcją środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	WET_W4_01	
PWW1_W02	opisuje, interpretuje i ocenia warunki higieny i technologii produkcji oraz bezpieczeństwa żywności, a także posługuje się właściwymi aktami prawnymi regulującymi nadzór weterynaryjny	WET_W4_02	
PWW1_W03	przeprowadza badanie przed – i poubojowe zwierząt	WET_W4_03	
PWW1_W04	opisuje i wdraża procedury związane z HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli	WET_W4_04	

PWW1_W05	Opisuje warunki właściwego zagospodarowywania i utylizacji produktów ubocznych i odpadów związanych z produkcją zwierzęcą;	WET_W3_06	
UMIEJĘTNOŚCI - absolwent potrafi:			
PWW1_U01	Wykonuje badanie przed- i poubojowe oraz ocenia jakość produktów pochodzenia	WET_U2_16	
PWW1_U02	Ma świadomość konieczności maksymalnego wykorzystania umiejętności zawodowych, w celu podwyższania jakości opieki weterynaryjnej, dobrostanu zwierząt i zdrowia publicznego,	WET_U1_07	
PWW1_U03	Wykazuje umiejętność pracy w zespole multidyscyplinarnym,	WET_U1_04	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - absolwent jest gotów do:			
PWW1_K01	Potrafi krytycznie oceniać własne i cudze działania oraz doskonalić proponowane rozwiązania;	WET_K_05	
PWW1_K02	Posiada nawyk ustawicznego pogłębiania wiedzy i doskonalenia umiejętności;	WET_K_06	

Treści kształcenia:

Tematyka zajęć	<p>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.</p>
Realizowane efekty kształcenia	<p>PWW1_W01, PWW1_W02, PWW1_W03, PWW1_W04, PWW1_W05, PWW1_U01, PWW1_U02, PWW1_U03,, PWW1_K01, PWW1_K02</p>
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. <i>Zaliczenie na podstawie dzienniczka praktyk.</i></p>
Formy dydaktyczne, liczba godzin	<p>Praktyka może być odbyta w miesiącach: lipiec, sierpień, wrzesień w turnusach dwutygodniowych. Praktyka obejmuje 80 godzin, czyli trwa 10 dni ubojowych/roboczych. Dni świąteczne wypadające w trakcie praktyki należy odpracować. Studenci samodzielnie organizują miejsca praktyk wakacyjnych. 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. Liczba godzin: 80.</p>
Metody dydaktyczne:	<p>Praktyki wakacyjne z zakresu badań przed – i poubojowych zwierząt rzeźnych odbywają się w rzeźniach lub zakładach rozbioru dzicyzny na terenie Polski lub za granicą. Studenci zapoznają się z badaniem przed i poubojowym w rzeźniach,</p>

	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.
opis praktyk:	<p>Rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych oraz ocena mięsa przy: pomorze świń, chorobie pęcherzykowej świń, afrykańskim pomorze świń, różycy; rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych oraz ocena mięsa przy: wścieklicznie, enterowirusowym zapaleniu mózgu i rdzenia świń (choroba cieszyńska), chorobie Aujeszkyego u świń, wągliku, gorączce Q, paratuberkulozie (paragruźlicy), listeriozie, gruźlicy bydła i innych gatunków zwierząt rzeźnych; rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych oraz ocena mięsa przy: enzootycznej białaczce bydła, posocznicy krwotocznej bydła, zakaźnym zapaleniu nosa i tchawicy (otręt bydła), chorobie mątwikowej bydła, zarazie rzęsistkowej bydła, gruczolakowatości płuc u owiec, chorobie maedi/visna owiec, zapaleniu stawów i mózgu kóz, wirusowym zapaleniu żołądka i jelit świń; rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych oraz ocena mięsa przy: brucelozie, leptospirozie, salmonelozie; rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych oraz ocena mięsa przy: afrykańskim pomorze koni, zakaźnym zapaleniu macicy kłaczy, zarazie stadniczej, niedokrwistości zakaźnej koni, influenzy koni, nasaciznie, wirusowym zapaleniu tętnic koni, wirusowym ronieniu u kłaczy, wirusowym zapaleniu mózgu i rdzenia koni; rozpoznawanie chorób wirusowych i bakteryjnych zwierząt łownych oraz ocena sanitarno-weterynaryjna dziczyzny; rozpoznawanie chorób bakteryjnych i pasożytniczych zwierząt łownych oraz ocena sanitarno-weterynaryjna dziczyzny; obowiązujące przepisy oraz postępowanie przy akredytacji laboratoriów weterynaryjnych; pozostałości w mięsie antybiotyków i innych substancji hamujących oraz hormonów, ich wykrywanie i ocena mięsa; prawodawstwo weterynaryjne związane z badaniem i oceną sanitarno-weterynaryjną zwierząt rzeźnych i mięsa oraz Inspekcją Weterynaryjną, badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa: cele i założenia badania przed i poubojowego, badanie przedubojowe, postępowanie ze zwierzętami po badaniu przedubojowym, postępowanie przy dowiezieniu zwierzęcia do rzeźni; badanie poubojowe : wyposażenie osoby przeprowadzającej badania makroskopowe, ogólna kolejność poubojowego badania makroskopowego, ogólne zasady badania narządów wewnętrznych, ogólne zasady badania węzłów chłonnych, badanie poubojowe bydła; badanie poubojowe świń, cieląt, owiec oraz koni; nadzór weterynaryjny nad punktami skupu zwierząt rzeźnych, spędami zwierząt oraz transportem, odkażanie środków transportu, wpływ transportu na zwierzęta i uzyskane od nich mięso; wymagania sanitarne dla rzeźni (system HACCP), miejsce uboju, przygotowanie zwierząt do uboju, wypoczynek przedubojowy i głodówka, przyjmowanie zwierząt do rzeźni; rozpoznawanie i ocena sanitarno-weterynaryjna przy odchyleniach jakościowych mięsa: zwierzęta nieurodzone i urodzone w stanie martwym, zwierzęta padłe, ubój pozorowany, niedojrzałość zwierząt, wychudzenie, wodnica;</p>

	zmiany zabarwienia mięsa: złe wykrwawienie, lipochromatoza, żółtaczką, choroba żółtego tłuszczu; zmiany zabarwienia - czerniaczka, ochronoza, ksantoza, porfirią; przy odchyleniach smakowych i zapachowych mięsa spowodowanych żywieniem, zapachem płciowym, mocznicą, chorobami,
--	--

Literatura:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grabowski T., Kijowski J. (red): Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa 2004, WNT. 2. Hańczakowski P. 2001. Substancje antyodżywcze występujące w paszach roślinnych [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN. 3. Janicki J., Warchalewski J., Skupin J., Kowalczyk J. 1970. Inhibitory tripsyny pochodzenia roślinnego. Post. Biochem. 16: 101-118. 4. Janiszowski W., Wojciechowski Z. 1971. Biosynteza polisacharydów ściany komórkowej roślin wyższych. Post. Biochem. 17; 291-301. 5. Jamroz D. 2001. Antyżywnieniowe i toksyczne składniki pasz [W:] Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo. Warszawa, PWN. 6. Kączkowski J. 1987. Biochemia roślin. Warszawa. PWN. 7. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa, 2003. Wyd. SGGW-AR.
Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 8. Olszewski A: Technologia przetwórstwa mięsa. WNT. Warszawa, 2002. 9. Praca zbiorowa pod red. Pisula A. i Pośpiech E.: Mięso – podstawy nauki i technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011 10. Prost E. K.: Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lublin 2006. Lubelskie Towarzystwo Naukowe. 11. Tropiło J., Kiszczak L., Jaworek D. 1994.: Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa. Ćwiczenia laboratoryjne i terenowe. Wyd. SGGW. 12. Tropiło J., Kiszczak L. 2007.: Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny. Wyd. Wieś Jutra. 13. Witrowa-Rajchert D., Nowak D (red): Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności. Warszawa, 2004. Wyd. SGGW

Struktura efektów kształcenia:

Obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	2	ECTS**
Struktura aktywności studenta:		
zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego	0	godz.
w tym:	0	godz.
wykłady	0	godz.
ćwiczenia i seminaria	0	godz.
konsultacje	0	godz.
udział w badaniach	0	godz.
obowiązkowe praktyki i staże	80	godz.
udział w egzaminie i	0	godz.

zaliczeniu

praca własna	80	godz.	2	ECTS**
--------------	----	-------	---	--------

)^{*} - Obszary kształcenia w zakresie nauk: H - humanistycznych; S - społecznych; P - przyrodniczych; T - technicznych; M - medycznych, o zdrowiu i o kulturze fizycznej; R - rolniczych, leśnych i weterynaryjnych; A - w zakresie sztuki

)^{**} - Podawane z dokładnością do 0,1 ECTS, gdzie 1 ECTS = 25-30 godz. zajęć