

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	Mikrobiologia, Toksykologia, Higiena pasz, Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa, Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego

Kierunek studiów:
WETERYNARIA

Profil kształcenia	<i>ogólnoakademicki</i>
Kod formy studiów i poziomu kształcenia	<i>SL/SI/SM/ SJ /NL/NI/NI/NJ</i>
Semestr studiów	<i>10</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
Koordinator modułu	lek. wet Lech Pankiewicz

Efekty kształcenia:

Symbol efektu	Opis efektu kształcenia	Odniesienie do efektu kierunkowego	Symbol obszaru*
WIEDZA - absolwent zna i rozumie:			
PWW2_W01	opisuje i interpretuje zasady ochrony zdrowia konsumenta przez właściwy nadzór nad produkcją środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego	WET_W4_01	
PWW2_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	
PWW2_W03	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	

UMIEJĘTNOŚCI - absolwent potrafi:

PWW2_U01	Ma świadomość konieczności maksymalnego wykorzystania umiejętności zawodowych, w celu podwyższenia jakości opieki weterynaryjnej, dobrostanu zwierząt i zdrowia publicznego,	WET_U1_07	
PWW2_U02	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 lub prywatnego lekarza weterynarii dokonującego inspekcji w zakładach przemysłu spożywczego w których produkowane są artykuły pochodzenia zwierzęcego tj. mięso i produkty mięsne, tłuszcze zwierzęce, drób i przetwory z drobiu, ryby i przetwory rybne, mleko i przetwory mleczne, oraz jaja i przetwory jajeczne. Studenci zapoznają się z aspektami higienicznymi produkcji i przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego w wybranym zakładzie, systemami zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności, prawem żywnościowym, szczególnie dotyczącym produktów pochodzenia zwierzęcego, zasadami nadzoru sanitarno-weterynaryjnego oraz metodami badań i oceną surowców i przetworów pochodzenia zwierzęcego. Studenci mogą też odbywać praktyki w Granicznych Inspektoratach Weterynarii gdzie zapoznają się z obowiązkami lekarza weterynarii w zakresie przemieszczeń produktów pochodzenia zwierzęcego oraz unijnymi systemami informatycznymi wspomagającymi działania służb weterynaryjnych.</p>
Realizowane efekty kształcenia	PWW2_W01, PWW2_W02, PWW2_W03, PWW2_U01, PWW2_U02, PWW1_K01, PWW1_K02
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</p> <p><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, 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>Studenci zapoznawani są z dokumentacją zakładową dotyczącą higienicznego wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego (zwłaszcza GHP, GMP i HACCP) oraz oprowadzani po zakładzie przetwórczym w celu zapoznania się z praktycznymi aspektami</p>

	<p>wytwarzania tego rodzaju produktów.</p>
<p>opis praktyk:</p>	<p>Praktyki odbywają się w zakładach przetwórstwa mięsnego takich jak wytwórnie wędlin, przetwórnie drobiu oraz wytwórnie konserw).</p> <p>Podczas odbywania praktyki studenci zapoznają się z</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sposobami w jaki odbywa się nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją żywności; prowadzenie dokumentacji i jej zawartość. 2. programami nadzoru zakładowe: <ul style="list-style-type: none"> Program badania wody <input type="checkbox"/> Program deratyzacji <input type="checkbox"/> Program dezynsekcji <input type="checkbox"/> Program mycia i odkażania (mycie i odkażanie pomieszczeń produkcyjnych, maszyn i urządzeń, blatów roboczych; jakie stosuje się środki do mycia i odkażania, w jakim stężeniu; jak często wykonywane są zabiegi mycia i odkażania, w jaki sposób są one przeprowadzane) <input type="checkbox"/> Program usuwania odpadów <input type="checkbox"/> Program zdrowia pracowników <input type="checkbox"/> Program szkolenia załogi <input type="checkbox"/> Program rejestracji temperatur i urządzeń pomiarowych, kalibracja urządzeń, okresowy przegląd sprzętu <input type="checkbox"/> Procedura wejścia na zakład produkcyjny dla pracowników i pozostałych osób <input type="checkbox"/> Procedura stosowania odzieży roboczej i ochronnej, pranie brudnej odzieży roboczej <input type="checkbox"/> Procedura przyjęcia do zakładu surowca, półproduktu, dodatków, opakowań <input type="checkbox"/> Program pobierania próbek własnych do badań surowca, półproduktu i produktu finalnego <input type="checkbox"/> Procedura postępowania ze zwrotami, jeżeli takie istnieją. 3. Jakie produkty dany zakład wytwarza? <i>Proszę opracować szczegółowy cykl produkcyjny jednego wybranego wyrobu (kielbas, wędzonek lub wędlin podrobowych) oraz zwrócić szczególną uwagę na sprawy związane z:</i> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> kontrolą temperatury w magazynach surowca i gotowego produktu, <input type="checkbox"/> <i>peklowaniem (jakich substancji używa się do peklowania w tym zakładzie i jak są one zabezpieczone; jak często są wydawane, jak pekluje się mięso przeznaczone do produkcji kielbas, a jak do produkcji wędzonek?),</i> <input type="checkbox"/> kontrolą parametrów obróbki cieplnej. 4. W wytwórni konserw proszę zapoznać się z cyklem technologicznym konserw, opracować szczegółowy schemat produkcji jednego wybranego rodzaju konserw sterylizowanych lub pasteryzowanych, zwrócić uwagę na elementy wymienione poprzednio oraz podać w jaki sposób bada się trwałość konserw (próba termostatowa). 5. Gdzie są wysyłane próbki pobierane przez IW do badań (np. mikrobiologicznych lub chemicznych)? 6. Proszę zapoznać się z dokumentacją systemu GMP, GHP oraz HACCP. <p>ZAKŁADY MLECZARSKIE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. W jaki sposób odbywa się nadzór Inspekcji

	<p>Weterynaryjnej nad produkcją żywności; jak prowadzona jest dokumentacja i co zawiera.</p> <p>2. Jak wygląda w zakładzie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Program badania wody <input type="checkbox"/> Program deratyzacji <input type="checkbox"/> Program dezynsekcji <input type="checkbox"/> Program mycia i odkażania (mycie i odkażanie pomieszczeń produkcyjnych oraz urządzeń mleczarni, jakie stosuje się środki do mycia i odkażania, w jakim stężeniu; jak często wykonywane są zabiegi mycia i odkażania, w jaki sposób są one przeprowadzane) <input type="checkbox"/> Program usuwania odpadów <input type="checkbox"/> Program zdrowia pracowników <input type="checkbox"/> Program szkolenia załogi <input type="checkbox"/> Program rejestracji temperatur i urządzeń pomiarowych, kalibracja urządzeń, okresowy przegląd sprzętu <input type="checkbox"/> Procedura wejścia na zakład produkcyjny dla pracowników i pozostałych osób <input type="checkbox"/> Procedura stosowania odzieży roboczej i ochronnej, pranie brudnej odzieży roboczej <input type="checkbox"/> Procedura przyjęcia do zakładu surowca, półproduktu, dodatków, opakowań <input type="checkbox"/> Program pobierania próbek własnych do badań surowca, półproduktu i produktu finalnego <input type="checkbox"/> Procedura postępowania ze zwrotami, jeżeli takie istnieją. <p>3. Jakie są kryteria przyjęcia surowca? Jakie produkty dany zakład wytwarza? Jak przebiega cykl produkcyjny mleka spożywczego oraz poszczególnych przetworów? <i>Proszę opracować szczegółowy cykl produkcyjny mleka spożywczego (pasteryzowanego lub UHT) oraz jednego wybranego przetworu mlecznego (np. kefiru, jogurtu, sera itd.); należy zwrócić szczególną uwagę na sprawy związane z zastosowaniem zakwasów mleczarskich (ich rola, skład, itp.).</i> W jaki sposób bada się trwałość mleka UHT?</p> <p>4. Gdzie są wysyłane próbki pobierane przez IW do badań laboratoryjnych? Jakie rodzaje badań mikrobiologicznych i chemicznych przeprowadzanych w tym zakładzie obowiązują dla surowca, a jakie dla produktów gotowych? Jakie są wymagania chemiczne</p>
--	---

Literatura:

Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doyle M.P., Beuchat L.R., Montwille T.J.: Food microbiology: Fundamentals and frontiers. USA 2001. ASM Press. 2. Grabowski T., Kijowski J. (red): Mięso i przetwory drobiowe. Warszawa 2004, WNT. 3. Hui Y. H. (Ed.) 2012.: Handbook of meat and meat processing. CRP Press 4. Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2007. 5. Mitek M., Słowiński M. (red.): Wybrane zagadnienia z technologii żywności. Wyd. SGGW, Warszawa, 2006. 6. Niewiadomski H: Technologia tłuszczów jadalnych. Warszawa 1993, WNT. 7. Olszewski A: Technologia przetwórstwa mięsa.WNT. Warszawa, 2002. 8. Pisula A. i Pośpiech E. (red.) 2011.: Mięso – podstawy nauki i
------------	---

	<p>technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011</p> <p>9. Prawo żywnościowe (wybrane akty prawne): GIW: http://www.wetgiw.gov.pl/i http://isip.sejm.gov.pl.</p>
Uzupełniająca	<p>10. Prawo żywnościowe (wybrane akty prawne dostępne na stronach: Główny Inspektorat Weterynarii; http://www.wetgiw.gov.pl/i oraz http://isip.sejm.gov.pl.).</p> <p>11. Prost E. K.: Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lublin 2006. Lubelskie Towarzystwo Naukowe.</p> <p>12. Schmidt R.H., Rodrick G.E: Food safety handbook. USA 2003, Wyd. John Wiley & Sons, Inc., USA</p> <p>13. Tropilo J., Kiszczak L. 2007.: Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny. Wyd. Wieś Jutra.</p> <p>14. Uradziński J., Wysok B., Gomółka-Pawlicka M. 2006.: Badanie sanitarno-weterynaryjne ryb, skorupiaków i mięczaków. Olsztyn, UWM.</p> <p>15. Warriss P.D: Meat science. An introductory text.: UK 2000, Cabi Publishing, UK.</p> <p>16. Wilson W. G. 2005.: Wilson's Practical Meat Inspection.VII Edition, Blackwell Publishing.</p> <p>17. Witrowa-Rajchert D., Nowak D (red): Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności. Warszawa, 2004. Wyd. SGGW</p> <p>18. Wybrane normy (PN-EN ISO).</p>

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. 0 ECTS**
w tym:		
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 zaliczeniu	0	godz.
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