

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w inspekcji weterynaryjnej - rzeźnia	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Practice in veterinary inspection - slaughterhouse		
Zajęcia dla kierunku studiów:	weterynaria		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: JM - SS	
Forma studiów:	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe X kierunkowe	X obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer semestru: 8 <input type="checkbox"/> semestr zimowy X semestr letni
		Numer katalogowy:	WET-W-JMSS-08L-KP60_20

Koordynator zajęć:	dr Jan Wiśniewski
Prowadzący zajęcia:	Nauczyciele akademicki IMW; Katedry Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego. Doktoranci zgodnie z obowiązującym wewnętrznym aktem prawnym. Inni specjaliści w zależności od potrzeb i możliwości
Jednostka realizująca:	IMW, Katedra Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego
Jednostka zlecająca:	WMW
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem kształcenia jest przygotowanie studentów do pracy w charakterze urzędowego lekarza weterynarii w zakresie weterynaryjnych aspektów ochrony zdrowia publicznego. 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> <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: wściekliwość, enterowirusowym zapaleniu mózgu i rdzenia świń (choroba cieszyńska), chorobie Aujeszkiego 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, niedokrwiłości zakaźnej koni, influenzy koni, nasacznicy, 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 dzicyzny; rozpoznawanie chorób bakteryjnych i pasożytniczych zwierząt łownych oraz ocena sanitarno-weterynaryjna dzicyzny; 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 przedpoubojowe, postępowanie ze zwierzętami po badaniu przedpoubojowym, 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 przedpoubojowy 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; zmiany zabarwienia mięsa: złe wykrwawienie, lipochromatoza, żółtaczką, choroba żółtego tłuszczu; zmiany zabarwienia - czerniaczka, ochronoza, ksantozą, porfiria; przy odchyleniach smakowych i zapachowych mięsa spowodowanych żywieniem, zapachem płciowym, mocznicą, chorobami, lekami, odchyleniami spowodowanymi absorpcją mięsa; syndromem PSE i DFD, martwicą mięśni grzbietu, stresową kardiomiopatią; stanami chorobowymi - posocznicą, ropnicą, toksemią, wiremią; rozpoznawanie chorób pasożytniczych i ocena mięsa (toksoplazmoza, sarkocystoza, wągryczce: bydła, świń, owiec; włośnica); rozpoznawanie chorób prionowych i ocena mięsa (gąbczasta encefalopatia bydła, trzęsawka owiec i kóz), zagrożenie dla człowieka. Badanie i ocena drobiu, rzeźnia drobiu badanie i ocena mięsa królików i dzicyzny, rozpoznawanie i różnicowanie mięsa różnych gatunków zwierząt, badanie parazytologiczne mięsa: badanie na włośnię metodą wytrawiania; badanie parazytologiczne mięsa przy sarkocystozie, wągryczce, motylicy wątrobowej, motylicze mięśniowej; interpretacja wyników badań parazytologicznych; czynności administracyjne Inspekcji Weterynaryjnej w rzeźni; czynności administracyjne lekarza weterynarii badającego zwierzęta rzeźne i mięso w rzeźni: omówienie i film na temat techniki badania przed i poubojowego, badania uzupełniające: trichinoskopowe i mikrobiologiczne, inne badania uzupełniające (informacje wstępne); różnicowanie narządów wewnętrznych zwierząt rzeźnych na podstawie cech anatomicznych; zajęcia terenowe dotyczące następującej tematyki: magazyn żywca, rzeźnia sanitarna, hale ubojowe, trichinoskopia, magazyn mięsa zakwestionowanego; badanie przed i poubojowe (badanie rutynowe i szczegółowe tuszy i narządów wewnętrznych) bydła, trzody chlewnej, cieląt, owiec, koni; oznakowanie tusz mięsnych po badaniu poubojowym wszystkich gatunków zwierząt.</p>

Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Praktyka może być odbywana 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. Liczba godzin: 80.		
Metody dydaktyczne:	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.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<ul style="list-style-type: none"> • Orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych; • Podstawą odbycia praktyki wakacyjnej jest uzyskanie skierowania na praktyki podpisanego przez Dziekana WMW lub osoby przez niego upoważnionej oraz uzyskanie zgody Powiatowego Lekarza Weterynarii i właściciela/przedstawiciela zakładu, w którym praktyki będą realizowane. • Zaliczenie z przedmiotów: Anatomia zwierząt, Patomorfologia, Mikrobiologia, Parazytologia i inwazjologia, Farmakologia weterynaryjna, Ochrona zdrowia publicznego w stanach zagrożeń. <p>Szczegóły: 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 Instytutem Medycyny Weterynaryjnej, za zgodą Powiatowego Lekarza Weterynarii.</p>		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W_1 zna i rozumie mechanizmy rozwoju i przenoszenia się chorób, ich etiologię oraz mechanizmy związane z odpornością organizmu;</p> <p>W_2 zna i rozumie mechanizmy, przyczyny i objawy powstawania zmian anatomopatologicznych, towarzyszących różnym chorobom, sposoby ich leczenia oraz zasady prewencji;</p> <p>W_3 zna i rozumie zasady postępowania lekarza weterynarii w przypadku podejrzenia i wystąpienia chorób, które podlegają obowiązkowi zwalczania lub rejestracji;</p> <p>W_4 zna i rozumie sposób działania Inspekcji Weterynaryjnej z uwzględnieniem ochrony zdrowia publicznego;</p> <p>W_5 zna i rozumie sposób przeprowadzania badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt przed- i poubojowego.</p> <p>W_6 zna i rozumie aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prawa żywnościowego.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U_1 potrafi pracować w zespole, w którego skład wchodzi specjaliści z różnych dziedzin;</p> <p>U_2 potrafi wykorzystać wiedzę i umiejętności zawodowe, aby zapewnić zwierzętom dobrostan, właściwą opiekę weterynaryjną oraz zadbać o zdrowie publiczne;</p> <p>U_3 potrafi we właściwy sposób postępować ze zwierzętami i instruować inne osoby w tym zakresie;</p> <p>U_4 potrafi podjąć właściwe działania w przypadku podejrzenia i stwierdzenia choroby zwalczanej z urzędu lub podlegającej obowiązkowi rejestracji;</p> <p>U_5 potrafi wykonać badanie sanitarno-weterynaryjne przed- i poubojowe;</p> <p>U_6 potrafi ocenić spełnienie wymagań dotyczących dobrostanu zwierząt rzeźnych na etapie uboju uwzględniając różne sposoby ubojów;</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K_1 jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje dotyczące ochrony zdrowia publicznego, zwierząt i środowiska naturalnego;</p> <p>K_2 jest gotów do postępowania zgodnie z zasadami etyki i deontologii weterynaryjnej oraz jest tolerancyjny wobec innych ludzi;</p> <p>K_3 jest gotów do aktywnego udziału w rozwiązywaniu sytuacji konfliktowych;</p> <p>K_4 jest gotów do pogłębiania wiedzy i doskonalenia umiejętności w zakresie tematyki związanej z badaniem i oceną zwierząt łownych.</p> <p>K_5 jest gotów do działania w warunkach niepewności, stresu i zagrożeń wynikających z pracy ze zwierzętami wolno żyjącymi;</p> <p>K_6 jest gotów do współpracy z innymi grupami zawodowymi w zakresie szeroko rozumianej ochrony zdrowia publicznego.</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin na ocenę. Egzamin ustny po zakończeniu praktyk w rzeźniach lub zakładach rozbioru dziczyzny, ocena zaliczająca praktykę. Poza wskazanymi sposobami weryfikacji efektów uczenia nie przewiduje się żadnych dodatkowych. W sytuacji odgórnego zawieszenia realizacji zajęć w Uczelni i konieczności nauczania zdalnego, dopuszcza się inne metody weryfikacji realizowanych efektów uczenia w sposób adekwatny do sytuacji.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wpis do systemu eHMS. Prowadzenie na bieżąco dziennika praktyk, wypełnienie obydwu kart tygodniowych, potwierdzenie odbycia praktyk pieczęcią zakładu na jednej z kart tygodniowych oraz pieczęcią i podpisem właściwego urzędowego lekarza weterynarii IW na obydwu kartach tygodniowych, ocena zaliczająca praktykę. Dokumentacja zawarta w „Teczce przedmiotu” (lista studentów wraz z oceną zaliczającą praktykę).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Właściwe i dokładne wypełnienie obydwu kart tygodniowych w dzienniku praktyk, uzyskanie koniecznych podpisów i pieczęci potwierdzających odbycie praktyki wakacyjnej, kopia skierowania na praktyki - (100%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Praktyki wakacyjne z zakresu badań przed – i poubojowych zwierząt rzeźnych odbywają się w rzeźniach lub zakładach rozbioru dziczyzny na terenie Polski lub za granicą, za zgodą Powiatowych Lekarzy Weterynarii właściwych dla lokalizacji rzeźni lub za zgodą właściwych urzędowych lekarzy weterynarii poza granicami Polski.		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doyle M.P., Beuchat L.R., Montville 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. Grist A. 2004.: Poultry Inspection. Anatomy, physiology and disease conditions. Nottingham University Press. 4. Grist A. 2005.: Bovine Meat Inspection. Anatomy, physiology and disease conditions. Nottingham University Press. 		

5. Grist A. 2005.: Ovine Meat Inspection. Anatomy, physiology and disease conditions. Nottingham University Press.
6. Grist A. 2008.: Porcine Meat Inspection. Anatomy, physiology and disease conditions. Nottingham University Press.
7. Kołożyn - Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa, 2003. Wyd. SGGW-AR.
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. Prawo żywnościowe (wybrane akty prawne dostępne na stronach: Główny Inspektorat Weterynarii; <http://www.wetgiw.gov.pl/ihttp://isip.sejm.gov.pl.>).
11. Prost E. K.: Zwierzęta rzeźne i mięso – ocena i higiena. Lublin 2006. Lubelskie Towarzystwo Naukowe.
12. Schmidt R.H., Rodrick G.E: Food safety handbook. USA 2003, Wyd. John Wiley & Sons, Inc., USA
13. Tropiło J., Kiszczak L. 2007.: Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny. Wyd. Wieś Jutra.
14. Tropiło J., Kiszczak L., Jaworek D. 1994.: Higiena zwierząt rzeźnych i mięsa. Ćwiczenia laboratoryjne i terenowe. Wyd. SGGW.
15. Uradziński J., Wysok B., Gomółka-Pawlicka M: Badanie sanitarno-weterynaryjne ryb, skorupiaków i mięczaków. Olsztyn 2006. UWM.
16. Warriss P.D: Meat science. An introductory text.: UK 2000, Cabi Publishing, UK.
17. Wilson W. G. 2005.: Wilson’s Practical Meat Inspection.VII Edition, Blackwell Publishing
18. Witrowa-Rajchert D., Nowak D (red): Metody zapewnienia jakości i bezpieczeństwa w przetwórstwie żywności. Warszawa, 2004. Wyd. SGGW

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy
Wiedza – W_1	zna i rozumie mechanizmy rozwoju i przenoszenia się chorób, ich etiologię oraz mechanizmy związane z odpornością organizmu	A.W.13	3
W_2	zna i rozumie mechanizmy, przyczyny i objawy powstawania zmian anatomopatologicznych, towarzyszących różnym chorobom, sposoby ich leczenia oraz zasady prewencji	B.W.2 B.W.3	3
W_3	zna i rozumie zasady postępowania lekarza weterynarii w przypadku podejrzenia i wystąpienia chorób, które podlegają obowiązkowi zwalczania lub rejestracji	B.W.8	3
W_4	zna i rozumie sposób działania Inspekcji Weterynaryjnej z uwzględnieniem ochrony zdrowia publicznego;	B.W.16	3
W_5	zna i rozumie sposób przeprowadzania badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt przed- i poubojowego.	B.W.19	3
W_6	zna i rozumie aktualnie obowiązujące przepisy dotyczące prawa żywnościowego.	B.W.21	3
Umiejętności – U_1	potrafi pracować w zespole, w którego skład wchodzi specjalści z różnych dziedzin;	A.U.15	3
U_2	potrafi wykorzystać wiedzę i umiejętności zawodowe, aby zapewnić zwierzętom dobrostan, właściwą opiekę weterynaryjną oraz zadbać o zdrowie publiczne;	A.U.19	3
U_3	potrafi we właściwy sposób postępować ze zwierzętami i instruować inne osoby w tym zakresie;	B.U.1	3
U_4	potrafi podjąć właściwe działania w przypadku podejrzenia i stwierdzenia choroby zwalczanej z urzędu lub podlegającej obowiązkowi rejestracji;	B.U.8	3

U_5	potrafi wykonać badanie sanitarno-weterynaryjne przed- i poubojowe;	B.U.17	3
U_6	potrafi ocenić spełnienie wymagań dotyczących dobrostanu zwierząt rzeźnych na etapie uboju uwzględniając różne sposoby ubojów;	B.U.24	3
Kompetencje – K_1	jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje dotyczące ochrony zdrowia publicznego, zwierząt i środowiska naturalnego;	KS.1	3
K_2	jest gotów do postępowania zgodnie z zasadami etyki i deontologii weterynaryjnej oraz jest tolerancyjny wobec innych ludzi;	KS.2	3
K_3	jest gotów do aktywnego udziału w rozwiązywaniu sytuacji konfliktowych;	KS.3	3
K_4	jest gotów do pogłębiania wiedzy i doskonalenia umiejętności w zakresie tematyki związanej z badaniem i oceną zwierząt łownych.	KS.8	3
K_5	jest gotów do działania w warunkach niepewności, stresu i zagrożeń wynikających z pracą ze zwierzętami wolno żyjącymi;	KS.10	3
K_6	jest gotów do współpracy z innymi grupami zawodowymi w zakresie szeroko rozumianej ochrony zdrowia publicznego.	KS.11	3