

Opis zajęć (sylabus).

| | | | |
|-------------------------------|---|-------------|----------|
| Nazwa zajęć: | Badanie zwierząt rzeźnych i mięsa | ECTS | 3 |
| Nazwa zajęć w j. angielskim: | Examination of slaughter animals and meat | | |
| Zajęcia dla kierunku studiów: | weterynaria | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| Język wykładowy: | polski | Poziom studiów:1 | |
| Forma studiów: | <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne | Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru | Numer semestru: 7..... <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni |
| Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik): | 2021/22 | Numer katalogowy: | |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Koordinator zajęć: | Dr hab. Krzysztof Anusz, prof. SGGW |
| Prowadzący zajęcia: | Nauczyciele akademicy IMW; Katedry HZiOZP. Doktoranci zgodnie z obowiązującym wewnętrznym aktem prawnym. Inni specjaliści w zależności od potrzeb i możliwości |
| Założenia, cele i opis zajęć: | <p>Celem kształcenia jest przygotowanie studentów do pracy w charakterze państwowego lub prywatnego lekarza weterynarii w zakresie weterynaryjnych aspektów ochrony zdrowia konsumenta według zasady „od pola do stołu”. Studenci zapoznają się z metodami badania sanitarno-weterynaryjnego zwierząt rzeźnych (bydła, świń, koni, drobiu, królików, nutrii) oraz zwierząt łownych i dzicyzny, praktycznie opanowują i wykonują metody badania makroskopowego, bakteriologicznego, serologicznego, parazytologicznego, fizykochemicznego i organoleptycznego mięsa, a także dokonują ocenę sanitarno-weterynaryjną mięsa na podstawie powyższych badań.</p> <p>Celem kształcenia jest również poznanie prawodawstwa weterynaryjnego związanego z badaniem i oceną sanitarno-weterynaryjną zwierząt rzeźnych i mięsa.</p> <p>Tematyka wykładów:</p> <p>Rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych świń, bydła owiec i koni – choroby o etiologii wirusowej, bakteryjnej, pasożytniczej, oraz ocena sanitarno-weterynaryjna mięsa (5x 1h).</p> <p>Rozpoznawanie chorób egzotycznych (FAD) u zwierząt rzeźnych (5x1h).</p> <p>Rozpoznawanie chorób wirusowych, bakteryjnych, pasożytniczych u zwierząt łownych oraz ocena sanitarno-weterynaryjna dzicyzny (2x1h).</p> <p>Pozostałości w mięsie antybiotyków i innych substancji hamujących oraz hormonów, ich wykrywanie i ocena sanitarno-weterynaryjna mięsa (2x1 h).</p> <p>Obowiązujące przepisy oraz postępowanie przy akredytacji laboratoriów weterynaryjnych (1 h)</p> <p>Tematyka ćwiczeń</p> <p>Badanie i ocena drobiu (omówienie i film). Badanie i ocena dzicyzny. Badanie i ocena mięsa królików. Badanie poubojowe świń i bydła badanie narządów wewnętrznych, badanie rutynowe i szczegółowe tuszy. Rozpoznawanie i różnicowanie mięsa różnych gatunków zwierząt. Technika mikroskopii. Charakterystyka i rozpoznawanie Enterobacteriaceae (Salmonella, Escherichia, Shigella, Proteus, Yersinia, Serratia). Charakterystyka i rozpoznawanie: Pseudomonas, Vibrio, Bacillus, Clostridium. Charakterystyka i rozpoznawanie Micrococcaceae (Staphylococcus, Streptococcus, Micrococcus) oraz grzybów (drożdży i pleśni). Badanie mikrobiologiczne mięsa. Badanie parazytologiczne mięsa. Interpretacja wyników badań parazytologicznych.</p> |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | <p>a) wykład.....; liczba godzin 15</p> <p>b) ćwiczenia laboratoryjne.....; liczba godzin 42</p> <p>c) ćwiczenia terenowe; liczba godzin 3</p> |
| Metody dydaktyczne: | Wykłady w formie prelekcji z zastosowaniem środków audiowizualnych (autorskie prezentacje multimedialne, video). Podczas części teoretycznej ćwiczeń laboratoryjnych stosuje się autorskie prezentacje multimedialne, filmy, dyskusje ze studentami. W części praktycznej ćwiczeń studenci wykonują samodzielnie badania bakteriologiczne i parazytologiczne mięsa, dokonują interpretacji i omawiają wyniki. Ćwiczenia terenowe – wizyty studyjne w ubojniach i/lub zakładach przetwórstwa mięsnego po uzgodnieniu z Inspekcją |

| | | | | |
|--|----|---|---------------------------------|--------------------|
| | | Weterynaryjną. 1h/tydzień konsultacje dla studentów. Sposób organizacji konsultacji zostanie określony przez koordynatora przedmiotu na początku semestru. | | |
| Wymagania formalne i założenia wstępne: | | Zaliczone przedmioty : Anatomia topograficzna, Badanie zwierząt rzeźnych i mięsa 1, Ochrona zdrowia publicznego w st. zagrożeń, Patomorfologia 2, Farmakologia weterynaryjna 2, Mikrobiologia 2, Parazytologia i inwazjologia 2, Chirurgia ogólna i anestezjologia Wymagane orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. | | |
| Efekty uczenia się: | | treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu. kierunku | Siła dla ef. kier* |
| Wiedza: (absolwent zna i rozumie) | W1 | biologię czynników zakaźnych wywołujących choroby przenoszone między zwierzętami oraz antropozoonozę, z uwzględnieniem mechanizmów przenoszenia choroby oraz mechanizmów obronnych organizmu | B.W1, B.W2, B.W3 | |
| | W2 | podstawy diagnostyki mikrobiologicznej. | B.W4 | |
| | W3 | zasady funkcjonowania Inspekcji weterynaryjnej, także w aspekcie ochrony zdrowia publicznego | B.W16 | |
| | W4 | zasady ochrony zdrowia konsumenta zapewnione przez właściwy nadzór nad produkcją środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. | B.W17 | |
| | W5 | systemy kontroli zgodne z procedurami HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) | B.W18 | |
| | W6 | zasady prawa żywnościowego | B.W7 | |
| | W7 | zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w działalności weterynaryjnej | B.W7 | |
| Umiejętności: (absolwent potrafi) | U1 | przeprowadzić podstawową diagnostykę mikrobiologiczną | B.U6 | |
| | U2 | pobierać i zabezpieczać próbki do badań oraz wykonywać standardowe testy laboratoryjne, a także prawidłowo analizować i interpretować wyniki badań laboratoryjnych | B.U6 | |
| | U3 | wdrażać właściwe procedury w przypadku stwierdzenia choroby podlegającej obowiązkowi zwalczania i rejestracji | B.U8 | |
| | U4 | pozyskiwać i wykorzystywać informacje o weterynaryjnych produktach leczniczych dopuszczonych do obrotu. | B.U9 | |
| | U5 | ocenić jakość produktów pochodzenia zwierzęcego. | B.U18 | |
| | U6 | pobrać próby do badań monitoringowych na obecność substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w ich wydzielinach, wydalinach, w tkankach lub narządach zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego, żywności, w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt i w paszach. | B.U6 | |
| Kompetencje: (absolwent jest gotów do) | K1 | wykazywania odpowiedzialności za podejmowane decyzje wobec ludzi, zwierząt i środowiska przyrodniczego. | KS.1 | |
| | K2 | do formułowania wniosków z własnych pomiarów i obserwacji. | KS.5 | |
| | K3 | połączenia wiedzy i doskonalenia umiejętności. | KS.8 | |
| | K4 | do działania w warunkach niepewności i stresu. | KS.10 | |
| | K5 | do współpracy z przedstawicielami innych zawodów w zakresie ochrony zdrowia publicznego. | KS.11 | |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Rozpoznawanie przed i poubojowe chorób zakaźnych świń, bydła owiec i koni – choroby o etiologii wirusowej, bakteryjnej, pasożytniczej, oraz ocena sanitarno-weterynaryjna mięsa (5 h) Rozpoznawanie chorób egzotycznych (FAD) u zwierząt rzeźnych (5x1h). Rozpoznawanie chorób wirusowych, bakteryjnych, pasożytniczych u zwierząt łownych oraz ocena sanitarno-weterynaryjna dzicyzny (2 h) Obowiązujące przepisy oraz postępowanie przy akredytacji laboratoriów weterynaryjnych (1 h) | | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Wykład Egzamin pisemny 75% Ćwiczenia laboratoryjne Zaliczenie pisemne 25% | | |
| Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się: | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | | | | |

| | |
|--|---|
| Miejsce realizacji zajęć: | WMW KHŻIOZP, ubojnie i zakłady produkcyjne nadzorowane przez IW |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | |
| Obowiązkowa | |
| 1. Akty Prawa Żywnościowego UE | |
| 2. Doyle M.P., Beuchat L.R., Montwille T.J.: Food microbiology: Fundamentals and frontiers. USA 2001. ASM Press. | |
| 3. Tropiło J., Kiszczak L. 2007.: Badanie i ocena sanitarno-weterynaryjna zwierząt łownych i dziczyzny. Wyd. Wieś Jutra. | |
| 4. Prawo żywnościowe (wybrane akty prawne dostępne na stronach: Główny Inspektorat Weterynarii; http://www.wetgiw.gov.pl/i http://isip.sejm.gov.pl .) | |
| 5. Praca zbiorowa pod red. Pisula A. i Pośpiech E.: Mięso – podstawy nauki i technologii. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2011 | |
| Uzupełniająca | |
| 1. Schmidt R.H., Rodrick G.E: Food safety handbook. USA 2003, Wyd. John Wiley & Sons, Inc., USA | |
| 2. Wilson W. G. 2005.: Wilson’s Practical Meat Inspection.VII Edition, Blackwell Publishing | |
| 3. Warriss P.D: Meat science. An introductory text.: UK 2000, Cabi Publishing, UK | |
| 4. Kołożyn - Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa, 2003. Wyd. SGGW-AR | |
| 5. Olszewski A: Technologia przetwórstwa mięsa.WNT. Warszawa, 2002 | |
| UWAGI | |

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy.

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: | 85..... h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 3..... ECTS |