

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w inspekcji weterynaryjnej (zakłady przetwórstwa)	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Veterinary inspection practice (processing plants)		
Zajęcia dla kierunku studiów:	weterynaria		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: JM-SS	
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: 10	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2020/2021	Numer katalogowy: WET-W-JMSS-010L-KP61_20

Koordinator zajęć:	Dr hab. Agnieszka Jackowska-Tracz
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 lub prywatnego lekarza weterynarii współpracującego z zakładami przetwórstwa w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>Przed przystąpieniem do praktyk student powinien zapoznać się z listą kontrolną SPIWET, wybrać odpowiednią SEKCJĘ, a następnie według zawartych w niej punktów analizować zagadnienia związane z danym zakładem przetwórstwa.</p> <p>Podczas odbywania praktyki student (przy pomocy urzędowego lekarza weterynarii lub/i przedstawiciela zakładu) powinien zbadać następujące obszary tematyczne:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją żywności - jak prowadzona jest dokumentacja przez urzędowych lekarzy weterynarii w danym zakładzie, i co zawiera. Plan technologiczny zakładu - podział zakładu na strefę czystą i brudną, strefy przemieszczania się pracowników. Produkty wytwarzane przez zakład. Należy opracować schemat technologiczny dla wybranego produktu. Analiza zagrożeń (Plan HACCP) w danym zakładzie. Punkty CCP, oPRP/CP – ile ich jest, na jakich etapach są ustalone, jak prowadzona jest kontrola i zapisy, postępowanie w sytuacji utraty kontroli nad CCP. Kryteria bezpieczeństwa żywności i kryteria higieny procesu – drobnoustroje/toksyny i przyjęte limity Harmonogramy badań: A) próbek żywności, B) czystościowych, C) wody i lodu Warunki właściwego zagospodarowywania i utylizacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (UPPZ) Programy warunków wstępnych (PRP): <ul style="list-style-type: none"> Procedura wejścia do zakładu produkcyjnego dla pracowników i pozostałych osób Procedura stosowania odzieży roboczej i ochronnej – w tym częstotliwość zmian i prania Procedura przyjęcia do zakładu surowca, półproduktu, dodatków, opakowań Organizacja pracy na rampie przyjęcia surowca i rampie ekspedycyjnej (ew. wydzielone strefy) Program deratyzacji i dezynsekcji Program mycia powierzchni mających kontakt z żywnością i Program mycia powierzchni nie mających kontaktu z żywnością - 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 Program zagospodarowania UPPZ – jakie kategorie UPPZ powstają w zakładzie i jaka jest procedura postępowania z nimi Program kalibracji urządzeń pomiarowych, okresowy przegląd sprzętu Procedura wycofania produktu z rynku Procedura postępowania ze zwrotami Procedury związane z identyfikowalnością produktów Obrona żywności (jeśli została wdrożona) Dodatkowo (jeśli ma zastosowanie) dodatkowe nieobligatoryjne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, które zostały wdrożone przez zakład. <p>Wszystkie zdobyte informacje i obserwacje własne student powinien zapisać w dzienniczku praktyk; jeśli jest taka potrzeba student może dołączyć do dzienniczka praktyk osobny opracowany dokument zawierający zdobyte informacje i obserwacje własne.</p>
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>Ćwiczenia terenowe; liczba godzin 80;</p> <p>Studenci samodzielnie organizują miejsca praktyk wakacyjnych. Do odbycia praktyki konieczne jest uzyskanie zgody: Powiatowego Lekarza Weterynarii oraz właściciela zakładu lub jego przedstawiciela, oraz uzyskanie skierowania na praktyki wystawionego przez Dziekana WMW lub osobę przez niego upoważnioną.</p> <p>Praktyka może być odbywana w miesiącach: lipiec, sierpień, wrzesień w turnusach dwutygodniowych.</p>

	Praktyka obejmuje 80 godzin, czyli trwa 10 dni roboczych. Dni świąteczne wypadające w trakcie praktyki należy odpracować.		
Metody dydaktyczne:	<p>Analiza warunków produkcji, obchody zakładu, rozmowy z przedstawicielami zakładu (pełnomocnik/przedstawiciel działu jakości) i pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej. Udział w realizacji zadań PLW, lekarzy weterynarii pracowników IW lub wyznaczonych urzędowych lekarzy weterynarii. W porozumieniu z przedstawicielami zakładu analiza dokumentacji zakładowej (wdrożenie SZBZ i ich realizacja).</p> <p>Konsultacje: Sposób organizacji konsultacji zostanie określony przez koordynatora przedmiotu na początku semestru.</p>		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Wymagania formalne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych; - skierowanie na praktyki podpisane przez Dziekana WMW lub osobę do tego upoważnioną; - zgoda właściwego powiatowego lekarza weterynarii na odbycie praktyk w danym zakładzie przetwórstwa; - zgoda właściciela/przedstawiciela zakładu, w którym praktyki będą realizowane. <p>Założenia wstępne</p> <p>Zaliczenie z przedmiotów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mikrobiologia - Parazytologia i inwazyjologia - Ochrona zdrowia publicznego w stanach zagrożeń - Badanie zwierząt rzeźnych i mięsa - Choroby zakaźne zwierząt gospodarskich - Toksykologia - Praktyka w Inspekcji Weterynaryjnej (rzeźnia) - Administracja i ustawodawstwo weterynaryjne 		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zasady dokumentowania wyników urzędowej kontroli w zakładach przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego</p> <p>W2 – zna i rozumie zasady postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego; zna przepisy prawne odwołujące się do ww. produktów</p> <p>W3 – zna aspekty technologiczne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego</p> <p>W4 – zna i rozumie zasady wdrażania i utrzymania programów warunków wstępnych oraz procedur opartych na zasadach HACCP</p> <p>W5 – zna i rozumie zadania Inspekcji Weterynaryjnej w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi efektywnie komunikować się z pracownikami organów i urzędów kontroli, administracji rządowej i samorządowej</p> <p>U2 – potrafi przeprowadzić kontrolę zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi</p> <p>U3 – potrafi dokonać przeglądu dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności i wyciągać odpowiednie wnioski; potrafi ocenić poprawność wdrożonych procedur w zakładzie</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów przeprowadzić kontrolę w zakładzie produkującym żywność pochodzenia zwierzęcego</p> <p>K2 – jest gotów do komunikacji i współpracy z przedstawicielami zakładów przetwórstwa spożywczego w zakresie nadzoru nad produkcją żywności</p> <p>K3 – jest gotów do pogłębiania wiedzy i jej krytycznej analizy</p> <p>K4 – jest gotów do wykonywania swojej pracy w sposób etyczny i odpowiedzialny społecznie</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>Praktyczne efekty uczenia – weryfikacja dokumentacji z praktyk i skierowania na praktyki; weryfikacja uzyskanych podpisów i pieczęci z zakładu przetwórstwa spożywczego i od PLW/ULW.</p> <p>Teoretyczne efekty uczenia – ocena przygotowanej dokumentacji z praktyk oraz zaliczenie ustne (na ocenę); w sumie student może zdobyć maksymalnie 30 punktów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dokumentacja z praktyk (maks. 15 pkt): Właściwe i dokładne (weryfikacja treści i formy dokumentacji) wypełnienie obydwu kart tygodniowych w dzienniku praktyk (obszary tematyczne wskazane w punkcie "Założenia, cele i opis zajęć"), załączenie dodatkowej dokumentacji wytworzonej w czasie praktyk (np. schemat produkcji, harmonogram badań mikrobiologicznych); Ocena poprawności względem treści i formy przygotowania dokumentacji z praktyk; Student może uzyskać maksymalnie 15 punktów; • Egzamin ustny (maks. 15 pkt): Student losuje 3 pytania z puli pytań; za każde pytanie może uzyskać maksymalnie 5 punktów; w sumie student może uzyskać 15 punktów. <p>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.</p>		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wpis do systemu eHMS oraz dokumentacja zawarta w „Teczce przedmiotu” (indywidualne karty oceny studentów, pula pytań, regulamin przedmiotu).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>Warunki zaliczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kopia skierowania na praktyki • Odbycie 80 godzin praktyki potwierdzone dokumentacją • Uzyskanie koniecznych podpisów i pieczęci potwierdzających odbycie praktyki wakacyjnej pod opieką PLW/ULW; • Prawidłowo i kompletnie wypełniona dokumentacja z praktyk 		

	<ul style="list-style-type: none"> Egzamin ustny <p>Wagi mające wpływ na ocenę końcową:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokumentacja z praktyk: 50% - egzamin ustny: 50% <p>Punkty uzyskane za opracowanie dokumentacji i odpowiedzi ustnej sumują się; próg zaliczeniowy to 60%.</p> <p>Skala ocen:</p> <table> <tr> <td>%</td> <td>Ocena</td> </tr> <tr> <td>92-100</td> <td>bardzo dobry</td> </tr> <tr> <td>84-91</td> <td>dobry +</td> </tr> <tr> <td>76-83</td> <td>dobry</td> </tr> <tr> <td>68-75</td> <td>dostateczny +</td> </tr> <tr> <td>60-67</td> <td>dostateczny</td> </tr> <tr> <td>0-59</td> <td>niedostateczny</td> </tr> </table> <p>Jeśli student z uzasadnionych powodów nie przystąpi w wyznaczonym terminie do zaliczania praktyk, to po usprawiedliwieniu nieobecności ustalany jest dla niego dodatkowy termin.</p>	%	Ocena	92-100	bardzo dobry	84-91	dobry +	76-83	dobry	68-75	dostateczny +	60-67	dostateczny	0-59	niedostateczny
%	Ocena														
92-100	bardzo dobry														
84-91	dobry +														
76-83	dobry														
68-75	dostateczny +														
60-67	dostateczny														
0-59	niedostateczny														
Miejsce realizacji zajęć:	<p>Katedra Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego; zewnętrznymi interesariuszami (zakłady przetwórstwa, Powiatowe/ Graniczne Inspektoraty Weterynarii).</p> <p>Praktykę można odbywać we wszystkich zakładach przetwórstwa spożywczego, w których przetwarzane są surowce pochodzenia zwierzęcego (jednak nie tam, gdzie prowadzony jest jedynie ubój) oraz/lub w powiatowych inspektoratach weterynarii – zakłady przetwórstwa mięsa, ryb, drobiu, jaj i mleka; wytwórnie konserw; inspektoraty weterynaryjne w Polsce lub ich odpowiedniki w innych krajach.</p> <p>Praktykę można także odbywać pod opieką granicznych lekarzy weterynarii i poza granicami kraju.</p>														
<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Wybrane akty prawne dostępne na stronie www Głównego Inspektoratu Weterynarii; http://www.wetgiw.gov.pl/i oraz http://isip.sejm.gov.pl (w zależności od charakteru zakładu przetwórstwa) <p>Wskazane przez prowadzącego publikacje naukowe z zakresu omawianych treści kształcenia oraz prowadzonych w jednostce badań naukowych.</p>															
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 -	W1 – zna i rozumie zasady dokumentowania wyników urzędowej kontroli w zakładach przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego	B.W.7	3
Wiedza -	W2 – zna i rozumie zasady postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego; zna przepisy prawne odwołujące się do ww. produktów	B.W.15 B.W.21	3 3
Wiedza -	W3 – zna aspekty technologiczne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	B.W.17 B.W.21	3 3

Wiedza -	W4 – zna i rozumie zasady wdrażania i utrzymania programów warunków wstępnych oraz procedur opartych na zasadach HACCP	B.W.18	3
Wiedza -	W5 – zna i rozumie zadania Inspekcji Weterynaryjnej w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego	B.W.16 B.W.17 B.W.21 C.W.2 C.W.3	3 3 2 1 1
Umiejętności -	U1 – efektywnie komunikować się z pracownikami organów i urzędów kontroli, administracji rządowej i samorządowej	A.U.22 C.U.4	3 3
Umiejętności -	U2 – potrafi przeprowadzić kontrolę zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi	A.U.22 C.U.4 B.U.23	3 3 2
Umiejętności -	U3 – potrafi dokonać przeglądu dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności i wyciągać odpowiednie wnioski; potrafi ocenić poprawność wdrożonych procedur w zakładzie	B.U.22 A.U.19	3 2
Kompetencje -	K1 – jest gotów przeprowadzić kontrolę w zakładzie produkującym żywność pochodzenia zwierzęcego	KS.5 KS.11	3 3
Kompetencje -	K2 – jest gotów do komunikacji i współpracy z przedstawicielami zakładów przetwórstwa spożywczego w zakresie nadzoru nad produkcją żywności	KS.3	2
Kompetencje -	K3 – jest gotów do pogłębiania wiedzy i jej krytycznej analizy	KS.4 KS.8	3 2
Kompetencje -	K4 – jest gotów do wykonywania swojej pracy w sposób etyczny i odpowiedzialny społecznie	KS.2 KS.4 KS.10	3 2 1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,