

Opis zajęć (syllabus).

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

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:1	
Forma studiów:	☒ stacjonarne ☐ niestacjonarne	Status zajęć:	☐ podstawowe ☒ obowiązkowe ☒ kierunkowe ☐ do wyboru
		Numer semestru: 10	☐ semestr zimowy ☒ semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/22	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
Założenia, cele i opis zajęć:	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. 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. Podczas odbywania praktyki student (przy pomocy urzędowego lekarza weterynarii lub/i przedstawiciela zakładu) powinien zbadać następujące obszary tematyczne: 1. Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją żywności - jak prowadzona jest dokumentacja przez urzędowych lekarzy weterynarii w danym zakładzie, i co zawiera. 2. Plan technologiczny zakładu - podział zakładu na strefę czystą i brudną, strefy przemieszczania się pracowników. 3. Produkty wytwarzane przez zakład. Należy opracować schemat technologiczny dla wybranego produktu. 4. Analiza zagrożeń (Plan HACCP) w danym zakładzie. 5. 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. 6. Kryteria bezpieczeństwa żywności i kryteria higieny procesu – drobnoustroje/toksyny i przyjęte limity 7. Harmonogramy badań: A) próbek żywności, B) czystościowych, C) wody i lodu 8. Warunki właściwego zagospodarowywania i utylizacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (UPPZ) 9. Programy warunków wstępnych (PRP): • 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 odfekowania, w jakim stężeniu; jak często wykonywane są zabiegi mycia i odfekowania, 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) 10. Dodatkowo (jeśli ma zastosowanie) dodatkowe nieobligatoryjne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, które zostały wdrożone przez zakład. 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.
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia terenowe; liczba godzin 80; 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. Praktyka może być odbywana w miesiącach: lipiec, sierpień, wrzesień w turnusach dwutygodniowych.
Metody dydaktyczne:	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 (wdrozenie SZBŻ i ich realizacja).		
		Konsultacje: Sposób organizacji konsultacji zostanie określony przez koordynatora przedmiotu na początku semestru.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Wymagania formalne: - 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. Założenia wstępne Zaliczenie z przedmiotów: - 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:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu. kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady dokumentowania wyników urzędowej kontroli w zakładach przetwórstwa żywności pochodzenia zwierzęcego	B.W.7	3
	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
	W3	zna aspekty technologiczne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego	B.W.17 B.W.21	3 3
	W4	zna i rozumie zasady wdrażania i utrzymania programów warunków wstępnych oraz procedur opartych na zasadach HACCP	B.W.18	3
	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: (absolwent potrafi)	U1	U1 – efektywnie komunikować się z pracownikami organów i urzędów kontroli, administracji rządowej i samorządowej	A.U.22 C.U.4	3 3
	U2	U2 – potrafi przeprowadzić kontrolę zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami etycznymi	A.U.22 C.U.4 B.U.23	3 3 2
	U3	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
	U4	U1 – efektywnie komunikować się z pracownikami organów i urzędów kontroli, administracji rządowej i samorządowej	A.U.22 C.U.4	3 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów przeprowadzić kontrolę w zakładzie produkującym żywność pochodzenia zwierzęcego	KS.5 KS.11	3 3
	K2	jest gotów do komunikacji i współpracy z przedstawicielami zakładów przetwórstwa spożywczego w zakresie nadzoru nad produkcją żywności	KS.3	2
	K3	jest gotów do pogłębiania wiedzy i jej krytycznej analizy	KS.4 KS.8	3 2
	K4	jest gotów do wykonywania swojej pracy w sposób etyczny i odpowiedzialny społecznie	KS.2 KS.4 KS.10	3 2 1

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad produkcją żywności – prowadzenie dokumentacji. Podział technologiczny zakładu na strefy czystą i brudną, strefy przemieszczania się pracowników. Produkty wytwarzane przez zakład. 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 próbek żywności, czystościowych, wody i lodu. Warunki właściwego zagospodarowywania i utylizacji ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego (UPPZ). Programy warunków wstępnych (PRP). Procedura wejścia do zakładu produkcyjnego dla pracowników i pozostałych osób, stosowania odzieży roboczej i ochronnej – w tym częstotliwość zmian i prania, przyjęcia do zakładu surowca, półproduktu, dodatków, opakowań. Organizacja pracy na rampie przyjęcia surowca i rampie ekspedycyjnej (ew. wydzielone strefy). Program deratyzacji i dezynsekcji, mycia powierzchni mających kontakt z żywnością i mycia powierzchni nie mających kontaktu z żywnością. Stosowane 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, kalibracji urządzeń pomiarowych, okresowy przegląd sprzętu. Procedura wycofania produktu z rynku, postępowania ze zwrotami oraz 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.														
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Praktyczne efekty uczenia – weryfikacja dokumentacji z praktyk i skierowania na praktyki; weryfikacja uzyskanych podpisów i pieczęci z zakładu przetwórstwa spożywczego i od PLW/ULW. Teoretyczne efekty uczenia – ocena przygotowanej dokumentacji z praktyk oraz zaliczenie ustne (na ocenę); w sumie student może zdobyć maksymalnie 30 punktów: - 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. 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.														
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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:	Warunki zaliczenia: - 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 - Egzamin ustny Wagi mające wpływ na ocenę końcową: - dokumentacja z praktyk: 50% - egzamin ustny: 50% Punkty uzyskane za opracowanie dokumentacji i odpowiedzi ustnej sumują się; próg zaliczeniowy to 60%. Skala ocen: <table data-bbox="459 1529 686 1709"> <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> Jeśli student z uzasadnionych powodów nie przystąpi w wyznaczonym terminie do zaliczania praktyk, to po usprawiedliwieniu nieobecności ustalany jest dla niego dodatkowy termin.	%	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:	Katedra Higieny Żywności i Ochrony Zdrowia Publicznego; zewnętrznymi interesariuszami (zakłady przetwórstwa, Powiatowe/ Graniczne Inspektoraty Weterynarii). 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. Praktykę można także odbywać pod opieką granicznych lekarzy weterynarii i poza granicami kraju.														
Literatura podstawowa: 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)															

Wskazane przez prowadzącego publikacje naukowe z zakresu omawianych treści kształcenia oraz prowadzonych w jednostce badań naukowych.

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:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS