

| | |
|----------------------------|--|
| Przedmiot: | Higiena środków żywienia zwierząt |
| Wymiar ECTS | 2 |
| Status | obowiązkowy |
| Forma zaliczenia końcowego | zaliczenie na ocenę |
| Wymagania wstępne | zaliczenie przedmiotów: Mikrobiologia weterynaryjna; Żywienie zwierząt i paszoznawstwo |

| | |
|--|--------------------|
| Kierunek studiów: | weterynaria |
| Profil studiów | praktyczny |
| Kod formy studiów oraz poziomu studiów | SJ |
| Semestr studiów | 7 |
| Język wykładowy | polski |

| | |
|--|-------------------------------------|
| Prowadzący przedmiot: | |
| Nazwa jednostki właściwej dla koordynatora | Wydział Hodowli i Biologii Zwierząt |

| Efekty uczenia się: | | | |
|---|---|---|----|
| Kod składnika opisu | Opis | Odniesienie do (kod) efektu kierunkowego dyscypliny | |
| WIEDZA - zna i rozumie: | | | |
| HSZ_W1 | posiada wiedzę dotyczącą aktualnego stanu prawnego i wymagań przepisów w zakresie produkcji i higieny pasz oraz żywienia zwierząt | B.W13 | WW |
| HSZ_W2 | zagrożenia zdrowia zwierząt i ludzi związane z obecnością w paszach szkodliwych czynników biologicznych, chemicznych i fizycznych | B.W20 | WW |
| HSZ_W3 | zasady funkcjonowania państwowej służby weterynaryjnej w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i pasz | B.W16 B.W17 | WW |
| UMIĘTNOŚCI - potrafi: | | | |
| HSZ_U1 | wskazać i stosować najważniejsze przepisy dotyczące produkcji i dystrybucji pasz gospodarskich, przemysłowych i leczniczych | B.U20 | WW |
| HSZ_U2 | posiada umiejętność analizy zagrożeń i rozwiązywania problemów z jakością higieniczną pasz | B.U25 | WW |
| HSZ_U3 | koszystać z dostępnej literatury | C.U2 | WW |
| KOMPETENCJE SPOŁECZNE OGÓLNE - jest gotów do: O.K2 | | | |

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Treści kształcenia: | |
| Wykłady | 15 godz. |

Omówienie uregulowań dotyczących higieny pasz zawartych w ustawie o paszach. Obowiązki i kompetencje podmiotów, w tym rejestracja i zatwierdzanie podmiotów wytwarzających pasze lub prowadzących nimi obrót.

Aktualne wymagania w zakresie produkcji i użytkowania pasz oraz bezpieczeństwa żywności. Zasady prowadzenia obowiązkowej dokumentacji w zakresie środków żywienia zwierząt.

Tematyka zajęć
Bezpieczeństwo w łańcuchu żywnościowym. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej oraz analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Procedury i systemy zapewniania jakości w produkcji pasz.

Aspekty prawne dotyczące żywienia zwierząt hodowlanych białkiem pochodzenia zwierzęcego.

Zagrożenia zdrowia zwierząt i ludzi związane z obecnością w paszach szkodliwych czynników biologicznych, chemicznych i fizycznych.

Pasze genetycznie modyfikowane i dodatki paszowe – aktualny stan prawny.

Roczny plan urzędowej kontroli pasz. Formularze kontrolne SPIWET.

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Realizowane efekty uczenia się | HSZ_W1, HSZ_W2, HSZ_W3 |
|--------------------------------|------------------------|

| | | | |
|--|---|-------|-----------------|
| Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny | Sprawdzian wiedzy. Test jednokrotnego wyboru bez dostępu do podręczników. Procentowa skala oceny efektów kształcenia: - na ocenę 2,0 <60% - na ocenę 3,0 60-65% - na ocenę 3,5 66-75% - na ocenę 4,0 76-85% - na ocenę 4,5 86-95% - na ocenę 5,0 >95% Udział oceny ze sprawdzianu wiedzy w ocenie końcowej stanowi 60%. | | |
| Ćwiczenia laboratoryjne | | | 15 godz. |
| Tematyka zajęć | <p>Wprowadzenie do zagadnienia. Definicje, podział pasz oraz metody oznaczania składu chemicznego i wartości pokarmowej pasz.</p> <p>Podstawy prawne interpretacji wyników badań pasz. Oznaczanie zawartości substancji niepożądanych w paszach.</p> <p>Zadania Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie nadzoru nad podmiotami zajmującymi się wytwarzaniem, obrotem i stosowaniem pasz oraz w zakresie monitorowania substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych w paszach</p> <p>Kierunki badań i zakres działania Zakładów Higieny Weterynaryjnej oraz Krajowych Laboratoriów Referencyjnych.</p> <p>Identyfikacja GMO w paszach. Bezpieczeństwo stosowania kokcydiostatyków i histomonostatyków w paszach.</p> <p>Podstawy prawne i zasady zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego. Metody oznaczania w paszach obecności obcogatunkowego białka pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>Badania mikrobiologiczne pasz. Metody identyfikacji mikotoksyny oraz aspekty prawne dotyczące ich obecności w paszy.</p> <p>Wytwarzanie, wprowadzanie do obrotu i stosowanie pasz leczniczych - aspekty prawne. System szybkiego ostrzegania RASFF.</p> | | |
| Realizowane efekty uczenia się | HSZ_U1, HSZ_U2, HSZ_U3 | | |
| Sposoby weryfikacji oraz zasady i kryteria oceny | <p>Sprawdzian umiejętności: wykonanie zadania analitycznego, czynności, wypracowanie decyzji, rozwiązanie zadania problemowego, analiza przypadku, zaangażowanie w dyskusję.</p> <p>Prowadzący zajęcia, na podstawie stopnia opanowania przez studenta obowiązujących treści programowych przedmiotu, formułuje ocenę wg standardowej skali. Udział oceny z zaliczenia ćwiczeń w ocenie końcowej wynosi 40%.</p> | | |
| Literatura: | | | |
| Podstawowa | <p>Aktualnie obowiązujące ustawy, rozporządzenia i kodeksy: http://www.wetgiw.gov.pl/ oraz http://isip.sejm.gov.pl</p> <p>Jamroz D. (red.) 2015. Żywnie zwierząt i paszoznawstwo. Tom 1,2,3. PWN Warszawa.</p> | | |
| Uzupełniająca | Hńczakowski P., Koreleski J., Wolski T. 2001. Składniki pokarmowe i antyodżywcze występujące w roślinach. Kraków, Wydawnictwo Instytutu Zootechniki. | | |
| Struktura efektów uczenia się: | | | |
| Dyscyplina | Dziedzina nauk weterynaryjnych, dyscyplina: weterynaria | 2,0 | ECTS |
| Dyscyplina | | | |
| Struktura aktywności studenta: | | | |
| zajęcia realizowane z bezpośrednim udziałem prowadzącego | 35 | godz. | 1,2 ECTS |
| w tym: | | | |
| wykłady | 15 | godz. | |
| ćwiczenia i seminaria | 15 | godz. | |
| konsultacje | 4 | godz. | |
| udział w badaniach | 0 | godz. | |
| obowiązkowe praktyki i staże | 0 | godz. | |
| udział w egzaminie i zaliczeniach | 1 | godz. | |

| | | | | |
|---|----|-------|-----|------|
| zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | | godz. | | ECTS |
| praca własna | 23 | godz. | 0,8 | ECTS |
