Załącznik nr 4

do Regulaminu studenckich praktyk w inspektoracie weterynarii

studentów kierunku weterynaria

na Wydziale Nauk Biologicznych i Weterynaryjnych UMK

........................................................

miejscowość, data

/Pieczęć adresowa zakładu pracy/

**Formularz oceny praktykanta**

**- studenta jednolitych studiów magisterskich kierunku weterynaria**

Student(ka) ……………….................................................................................................................

Wydziału Nauk Biologicznych i Weterynaryjnych, Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, kierunku weterynaria o profilu kształcenia praktycznym

odbył(a) w dniach od ..................................... do ...................................... praktykę w……………..……………………………………….................................................................

.......................................................................................................................................................

/nazwa i adres zakładu pracy/

1. Stosunek praktykanta:

a) do powierzonych mu obowiązków .........................................................................................

b) do współpracowników .............................................................................................................

c) do opiekuna praktyki ................................................................................................................

2. Ocena praktykanta pod kątem wykonywania zadań wynikających z programu praktyki oraz

osiąganych wybranych efektów kształcenia w zakresie:

**wiedzy:**

- wskazuje aktualnie obowiązujące przepisy regulujące nadzór nad bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego

- identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego w zakładach podlegających rejestracji i zatwierdzeniu, nadzorowanych przez inspekcję weterynaryjną,

- w przypadku praktyki w zakładzie ubojowym, jest w stanie zidentyfikować zmiany, jakie mogą występować w tuszach zwierząt rzeźnych,

- zna wymagania odnośnie do warunków higieny i technologii produkcji oraz bezpieczeństwa żywności, a także akty prawne regulujące nadzór weterynaryjny

- zna procedury związane z HACCP

**umiejętności:**

- samodzielnie przygotowuje dokumentację niezbędną do przeprowadzenia kontroli podmiotów

- wykonuje zadania związane z przeprowadzeniem kontroli urzędowej oraz jej zakończeniem i porządkowaniem dokumentacji, a także jej analizą,

- zna porządek pracy w inspektoracie weterynarii oraz wykonuje zadania związane z raportowaniem,

- potrafi pobrać, zabezpieczyć i przetransportować próbki do laboratorium oraz interpretować wyniki badań

- potrafi wdrażać procedury związane z HACCP

- w przypadku praktyki w zakładzie ubojowym, samodzielnie wykonuje badanie przedubojowe zwierząt rzeźnych i poubojowe mięsa

- szacuje i określa zagrożenia dla człowieka, jakie wynikają z niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz niewłaściwej oceny poubojowej mięsa

- określa zagrożenia dla człowieka, jakie wynikają ze spożywania produktów pochodzenia zwierzęcego niespełniających wymagań bezpieczeństwa żywności, w tym mięsa nie poddanego badaniu lekarsko-weterynaryjnemu

**kompetencji społecznych:**

- zna strukturę pracy w inspektoracie weterynarii, podejmuje decyzje w zakresie oceny higieny w zakładach i bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego,

- określa zasady współpracy Inspekcji Weterynaryjnej z Państwową Inspekcją Sanitarną w celu ochrony zdrowia publicznego

- podejmuje decyzje w zakresie oceny poubojowej mięsa

- ma poczucie odpowiedzialności za podejmowane decyzje względem ludzi i zwierząt

- rozumie konieczność współpracy z przedstawicielami innych zawodów w zakresie ochrony zdrowia publicznego

***W trakcie trwania praktyki student powinien osiągnąć, w zależności od miejsca odbywania praktyki, jedynie wybrane efekty kształcenia z powyższej listy.***

3. Propozycje dla Wydziału Nauk Biologicznych i Weterynaryjnych UMK w Toruniu w zakresie doskonalenia programu kształcenia pod kątem przygotowania kandydata do zawodu: …………......................................................................................................................................………………………….……………………………………………………...............................................................................................................................................…………………………………………………………………………………………………....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

4. Ogólna ocena praktyki (wg skali: bardzo dobra, dobra plus, dobra, dostateczna plus, dostateczna, niedostateczna) ………………………………………………….

...................................................... ..............................................................

*/podpis zakładowego opiekuna praktyki/ /podpis i pieczęć kierownika zakładu pracy*/