

.....
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

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/