

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/2021

INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa przedmiotu kształcenia	System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia					
2. Nazwa jednostki	Wydział Nauk o Zdrowiu Zakład Dietetyki					
3. Grupa treści kształcenia	-					
4. Typ przedmiotu	do wyboru					
5. Poziom studiów	studia pierwszego stopnia					
6. Liczba punktów ECTS	2					
7. Poziom przedmiotu	podstawowy					
8. Rok studiów, semestr	rok II, semestr IV					
9. Liczba godzin w semestrze	Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.
	15	15				
10. Język wykładowy:	polski					
11. Wykładowca (wykładowcy)	Sylwia Parchomiuk, mgr					

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE

12. Wymagania wstępne	
brak	
13. Cele przedmiotu	
C1 Zapoznanie studentów ze specyfiką systemu HACCP. Rozwijanie wiedzy w zakresie higienicznej produkcji żywności	
C2 Omówienie zagrożeń bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym i zasad nadzoru. Doskonalenie praktyczne nabytych umiejętności w zakresie identyfikacji zagrożeń i punktów krytycznych w procesie produkcji potraw.	
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych	
Student, który zaliczył przedmiot:	odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA	
EU01 definiuje podstawowe pojęcia i definicje z zakresu bezpieczeństwa żywności. Posiada wiedzę z zakresu aktualnych obowiązujących aktów prawnych (prawo UE, krajowe)	K_W03
EU02 posiada wiedzę z zakresu GMP, GHP. HACCP. Wie co oznacza odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności.	K_W07, K_W08
UMIEJĘTNOŚCI	
EU03 potrafi opracować projekt wybranego schematu produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, a także harmonogram oceny jakości wybranego produktu /grupy produktów i zdefiniować czynniki ograniczające trwałość	K_U04, K_U26, K_U28

EU04 posiada umiejętność korzystania i interpretowania danych z aktów prawnych i raportów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności	K_U04, K_U11, K_U17, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 posiada świadomość wagi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Jest świadomy zagrożeń zdrowotnych spowodowanych czynnikami biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi wynikającymi z nieodpowiedniego postępowania w procesie produkcyjnym potraw i żywności	K_K01, K_K02
EU06 rozumie potrzebę rozpowszechniania wiedzy w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności	K_K08, K_K09, K_K012
15. Treści programowe	
Forma zajęć - wykłady	
1. Podstawowe wiadomości o systemie HACCP. Historia, podstawowe akty prawne. 2. Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne. Higiena produkcji gastronomicznej jako podstawowy element systemu HACCP. 3. Drogi wprowadzania mikroorganizmów do zakładu gastronomicznego. Najczęstsze przyczyny zatruć pokarmowych w gastronomii. Zasady higieny przy przechowywaniu, transporcie i wydawaniu potraw. 4. Higiena pomieszczeń i wyposażenia w zakładach gastronomicznych i żywienia zbiorowego a zagrożenia zdrowotne 5. Dobra praktyka produkcyjna (GMP) – Przyjęcie dostaw – Magazynowanie – Produkcja – Ekspozycja 6. Dobra praktyka higieniczna (GHP) – Higiena personelu – Walka ze szkodnikami – Wyposażenie – Warunki lokalowe – Zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem – Odpady, ścieki – Woda 7. System HACCP: – Analiza zagrożeń – Określenie punktów kontroli – Ustalenie limitów krytycznych – Ustalenie systemu nadzorowania punktów krytycznych – Ustalenie działań naprawczych – Weryfikacja – Dokumentacja – Szkolenia	
Forma zajęć – ćwiczenia	
1. Etapy wdrażania systemu HACCP w gastronomii. Opracowanie schematu technologicznego wybranej potrawy z uwzględnieniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego część 1. 2. Krytyczne punkty kontrolne (KPK) w żywieniu zbiorowym. Limity krytyczne kontrolowanych parametrów. Systemy monitorowania KPK. Opracowanie schematu technologicznego wybranej potrawy z uwzględnieniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego część 2. 3. Prowadzenie dokumentacji i zapisów HACCP. Praca nad projektem technologicznym wybranego zakładu żywienia zbiorowego część 1.	

4. Charakterystyka korzyści z wprowadzenia systemu HACCP do zakładu gastronomicznego/żywienia zbiorowego. Praca nad projektem technologicznym wybranego zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zagrożeń zdrowotnych część 2. 5. Praca nad projektem technologicznym wybranego zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem CP i CPC część 3 6. Zaliczenie projektów, prezentacja projektów	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Praca w grupach zadaniowych	
2. Wykład problemowy	
3. Dyskusja/ Burza mózgów	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Student musi mieć zaliczone wszystkie sprawozdania	
F2. Obecność i i aktywność na zajęciach	
F3. Prezentacja multimedialna/ konspekt	
P1. Opracowanie projektu	
P2. Kolokwium końcowe	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	34
Przygotowanie do zajęć	10
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	6
SUMA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1) Kołożyn – Krajewska D., Sikora T., Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004	
2) Świdorski F. (red.), Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW 2010	
3) Świdorski F. (red.), Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. WNT, Warszawa 2009	
4) Sikorski Z.E. (red.), Chemia żywności. WNT, Warszawa 2007	
Literatura uzupełniająca:	
1) www.izz.waw.pl	
2) https://gis.gov.pl/	
3) https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries_pl	
20. Formy oceny – szczegóły	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną. Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest: - obecność na ćwiczeniach, przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń i projektów, - student może uzyskać oceny częściowe za aktywny udział w zajęciach (obserwacja zaangażowania studenta podczas zajęć) oraz oceny za sprawozdania i projekty. Ocenę końcową z ćwiczeń stanowi średnia arytmetyczna z wszystkich uzyskanych ocen.	
Podstawą zaliczenia wykładów jest : - obecność na wykładach, prezentacja multimedialna/konspekt z danego zakresu, - pozytywna ocena z zaliczenia końcowego/egzaminu. Czas trwania 45 min, 10 pytań problemowych/opisowych. Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 50% maksymalnej liczby punktów. Punktacja – każde pytanie oceniane jest w skali od 0 do 1 pkt. Maksymalnie można uzyskać 10 pkt, minimalnie na ocenę pozytywną 5 pkt. 0 – 4,9 pkt - niedostateczny (2,0) 5,0 – 6,0 pkt - dostateczny (3,0)	

6,1 – 7.0 pkt - dostateczny plus (3,5)

7,1 - 8.0 pkt - dobry (4,0)

8,1 – 9.0 pkt - dobry plus (4,5)

9,1 - 10 pkt- bardzo dobry (5,0)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnych ocen z wyżej wymienionych zadań.

Kryteria oceny efektów kształcenia

w zakresie wiedzy - pisemny test – sprawdzian wiedzy;

w zakresie umiejętności - kontrola ustna w czasie zajęć, interpretacja sytuacji podczas pracy w grupach;

w zakresie kompetencji społecznych - samoocena, ocena grupy, obserwacja studenta podczas zajęć, ocena grupy.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Zajęcia odbywają się w PSW im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej

2. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć

3. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

4. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**