

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia/przedmiotu System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia												
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych Katedra Zdrowia Zakład Zdrowia Publicznego												
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)			4 Grupa treści kształcenia kierunkowego				5 Typ modułu fakultatywny					
6 Poziom studiów studia I stopnia			7 Liczba punktów ECTS 2				8 Poziom przedmiotu podstawowy					
9 Rok studiów II, semestr IV			10 Liczba godzin w semestrze 15					11 Liczba godzin w tygodniu				
			wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.	wyk.	ćw.	lab.	sem.	zp.
studia stacjonarne			15	15				1	1			
studia niestacjonarne												
12 Język wykładowy: język polski												
13 Wykładowca (wykładowcy) Wioletta Żukiewicz-Sobczak, dr hab. prof. nadzw. Informacje szczegółowe												

Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne		
brak		
15 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.	
16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych		
nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
WIEDZA		
EK01	Definiuje podstawowe pojęcia i definicje z zakresu bezpieczeństwa żywności. Posiada wiedzę z zakresu aktualnych obowiązujących aktów prawnych (prawo UE, Krajowe).	C1,C2
EK02	Posiada wiedzę z zakresu GMP, GHP. HACCP. Wie co oznacza odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności.	C1,C2
UMIEJĘTNOŚCI		
EK03	Potrafi opracować projekt wybranego schematu produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, a także harmonogram oceny jakości wybranego produktu /grupy produktów i zdefiniować czynniki ograniczające trwałość.	C1, C2
EK04	Posiada umiejętność korzystania i interpretowania danych z aktów prawnych i raportów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności.	C1, C2
KOMPETENCJE		
EK05	Posiada świadomość wagi bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Jest świadomy zagrożeń zdrowotnych spowodowanych czynnikami biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi wynikającymi z nieodpowiedniego postępowania w procesie	C1, C2

	produkcyjnym potraw i żywności.			
EK06	Rozumie potrzebę rozpowszechniania wiedzy w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności.			C1, C2
17 Treści programowe				
	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Podstawowe wiadomości o systemie HACCP. Historia, podstawowe akty prawne.	2		EK01 - EK06
W2	Zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne. Higiena produkcji gastronomicznej jako podstawowy element systemu HACCP	3		EK01 - EK06
W3	Drogi wprowadzania mikroorganizmów do zakładu gastronomicznego. Najczęstsze przyczyny zatruc pokarmowych w gastronomii. Zasady higieny przy przechowywaniu, transporcie i wydawaniu potraw.	2		EK01 - EK06
W4	Higiena pomieszczeń i wyposażenia w zakładach gastronomicznych i żywienia zbiorowego, a zagrożenia zdrowotne.	2		EK01 - EK06
W5	Dobra praktyka produkcyjna (GMP) – Przyjęcie dostaw, – Magazynowanie, – Produkcja, – Ekspozycja.	2		EK01 - EK06
W6	Dobra praktyka higieniczna (GHP) – Higiena personelu, – Walka ze szkodnikami, – Wyposażenie, – Warunki lokalowe, – Zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem, – Odpady, ścieki, – Woda.	2		EK01 - EK06
W 7	System HACCP: – Analiza zagrożeń, – Określenie punktów kontroli, – Ustalenie limitów krytycznych, – Ustalenie systemu nadzorowania punktów krytycznych, – Ustalenie działań naprawczych, – Weryfikacja, – Dokumentacja, – Szkolenia.	2		EK01 - EK06
	suma godzin	15		
	forma zajęć – ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
C1	Etapy wdrażania systemu HACCP w gastronomii. Opracowanie schematu technologicznego wybranej potrawy z uwzględnieniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego część 1.	3		EK01 - EK06
C2	Krytyczne punkty kontrolne (KPK) w żywieniu zbiorowym. Limity krytyczne kontrolowanych parametrów. Systemy	3		EK01 - EK06

	monitorowania KPK. Opracowanie schematu technologicznego wybranej potrawy z uwzględnieniem systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego część 2.			
C3	Prowadzenie dokumentacji i zapisów HACCP. Praca nad projektem technologicznym wybranego zakładu żywienia zbiorowego część 1.	2		EK01 - EK06
C4	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.	2		EK01 - EK06
C5	Praca nad projektem technologicznym wybranego zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem CP i CPC część 3.	2		EK01 - EK06
C6	Zaliczenie projektów, prezentacja projektów.	3		EK01 - EK06
suma godzin		15		
forma zajęć - laboratoria		liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
L1				
suma godzin				

18 Narzędzia/metody dydaktyczne

1. Praca w grupach zadaniowych.
2. Wykład problemowy.
3. Dyskusja/burza mózgów.

19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)

- F1. Student musi mieć zaliczone wszystkie sprawozdania.
- F2. Obecność i aktywność na zajęciach.
- F3. Prezentacja multimedialna/konspekt.
- P1. Opracowanie projektu.
- P2. Kolokwium podsumowujące, końcowe.

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	30	
Konsultacje	4	
Przygotowanie się do zajęć	10	
Przygotowanie się do zaliczenia końcowego	6	
SUMA	50	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2	

21 Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa:

1. Kołożyn – Krajewska D., Sikora T.: Towaroznawstwo żywności. WSiP, Warszawa 2004.
2. Świderski 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

22 Kryteria oceny *

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 cząstkowe 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

23 Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Bezpośrednich informacji o problematyce zajęć i treściach programowych udziela Prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w PSW w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

*do decyzji koordynatora

Tabela podsumowująca

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia/metody dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W03	C1, C2	W1-W9 L1-L15	1-4	F1-F3, P1-P2
EK02	K_W07, K_W08	C1, C2	W1-W9 L1-L15	1-4	F1-F3, P1-P2
EK03	K_U04, K_U26, K_U28	C1, C2	L1-L15	1-4	F1-F3, P1-P2
EK04	K_U04, K_U11, K_U17, K_U18	C1, C2	L1-L15	1-4	F1-F3, P1-P2
EK05	K_K01, K_K02	C1, C2	L1-L15	1-4	F1-F3,P1-P2
EK06	K_K08, K_K09, K_K012	C2, C2	L1-L15	1-4	F1-F3,-P1-P2

