

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Jakość i bezpieczeństwo żywności					Kod przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		III								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	2	Zajęcia kontaktowe	1	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		0
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Wykład		30	15	15	Zaliczenie pisemne					50
Seminarium		30	15	15	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, Obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań.					50
Razem:		60	30	30					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	Zna zasady zapewnienia jakości produktów żywnościowych oraz zagadnienia bezpieczeństwa ich produkcji uwzględniając systemowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Nabywa wiedzę z zakresu systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.							K_W07 K_W08 K_W13	wykład seminarium
	2.	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.							K_W07 K_W08	wykład seminarium
	3.	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.							K_W07 K_W08	wykład seminarium
Umiejętności	1.	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw z uwzględnieniem zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.							K_U04 K_U11	seminarium
	2.	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.							K_U04	seminarium
Kompetencje społeczne	1.	Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, opierając się na poglądach różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.							K_K01 K_K02 K_K06	seminarium

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, dyskusja
Tematyka zajęć	
<p>Wprowadzenie do jakości. Definicje jakości, rys historyczny systemów jakości, zarządzanie jakością, powody wdrażania systemów jakości, promocja jakości. Zarządzanie jakością. Powstawanie norm jakościowych, rodzaje norm. Normy ISO serii 9000, Norma PN-EN ISO 9001:2001, podstawowe pojęcia i definicje, wymagania. Dokumentowanie systemu zarządzania jakością – zasady, rodzaje dokumentów i ich charakterystyka. Audyty systemów zarządzania - rodzaje, audytów, cechy, zasady i realizacja. Kompleksowe zarządzanie jakością (TQM). System jakości w laboratoriach badawczych – PN-EN ISO/IEC 17025:2005. Akredytacja, certyfikacja, unifikacja, znaki jakości (CE, Q itp.). Bezpieczeństwo zdrowotne żywności - systemowe zarządzanie. Bezpieczeństwo żywności – definicje bezpieczeństwa żywności. Ewolucja systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem żywności – Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Analiza Zagrożeń w Krytycznych Punktach Kontroli (HACCP), Norma PN-EN ISO 22000:2006 – systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności. Rodzaje zagrożeń żywności. Zagrożenia mikrobiologiczne. System HACCP a wymagania normy ISO 22000.</p>	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, zespołowe rozwiązywanie problemów
Tematyka zajęć	
<p>Bezpieczeństwo i higiena żywności – ujęcie systemowe. Zapoznanie z zagrożeniami fizycznymi, chemicznymi i mikrobiologicznymi dotyczącymi żywności oraz praktyczne wdrożenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Analiza dokumentów uprawniających zakłady gastronomiczne do wprowadzania systemu HACCP. Deklaracja wprowadzenia systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym. Przykłady zastosowania systemu HACCP w żywieniu zbiorowym. Opracowanie receptur dwóch potraw: surówka/danie warzywne, drugie danie mięsne. Metody wyznaczania krytycznych punktów kontrolnych w procesie produkcji potraw. Wyznaczanie limitów parametrów krytycznych. Ustalanie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem.</p>	

Literatura podstawowa:

1.	Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności – ujęcie technologiczno-menedżerskie, WNT, Warszawa 2005
2.	Praca zbiorowa pod red. Kijowski J., Sikora T. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwo żywności, WNT, Warszawa 2003
3.	Witrowa-Rajchert D., Nowak D. Jakość i bezpieczeństwo żywności - uwarunkowania surowcowe, technologiczno-produkcyjne i prawne, SGGW, Warszawa 2006
4.	Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E. Poradnik dla zakładów żywienia zbiorowego do wprowadzania Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz zasad systemu HACCP. HUS „Samopomoc Chłopska”, Rada Gospodarki Żywnościowej, Warszawa 2004

Literatura uzupełniająca:

1.	Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. FAPA, Warszawa 2003
2.	Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E. Kuchnia serwuje system HACCP. Poradnik wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego i firmach cateringowych. IŻŻ, Warszawa 2004
3.	Ozimek I. Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumenta w Polsce, SGGW, Warszawa 2006
4.	Bagiński J. (red.). Menadżer jakości, Jakość, Środowisko, Bezpieczeństwo, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2000
5.	Flaczyk E., Górecka D. Towaroznawstwo produktów spożywczych, AR, Poznań, 2006
6.	Hamrol A. Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa 2009
7.	Kołożyn-Krajewska D (red). Higiena produkcji żywności. SGGW, Warszawa 2007