

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		niestacjonarna									
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	0,6	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć						Waga w %
Wykład		30	21	9	Zaliczenie pisemne						50
Seminarium		30	21	9	Sprawdzanie wiedzy w trakcie zajęć, Obserwacja pracy studenta. Ocena aktywności pracy studenta na zajęciach. Ocena cząstkowa wykonanych zadań						50
Razem:		60	42	18						Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć	
Wiedza	1.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady zapewnienia jakości produktów żywnościowych oraz zagadnienia bezpieczeństwa ich produkcji z uwzględnieniem systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; posiada wiedzę z zakresu tych systemów							K_W07 K_W08 K_W13	wykład seminarium	
	2.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii oraz zasady zapewnienia odpowiednich warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego, a także współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia							K_W07 K_W08	wykład seminarium	
	3.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu 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 zasad zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności							K_U04 K_U11	seminarium	
	2.	potrafi posługiwać zalecenia żywieniowe oraz normy wykorzystywane w zakładach żywienia zbiorowego							K_U04	seminarium	
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do efektywnego prezentowania własnych pomysłów, wątpliwości i sugestii, z uwzględnieniem poglądów różnych autorów oraz z poszanowaniem zasad etyki							K_K01 K_K02 K_K06	seminarium	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Wykład	Prezentacja multimedialna, dyskusja
Tematyka zajęć	
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.	

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Seminarium	Prezentacja multimedialna z wykorzystaniem materiałów audio-wizualnych, dyskusja moderowana, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, zespołowe rozwiązywanie problemów
Tematyka zajęć	
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.	