

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M_uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	<i>M_DI_47, S, 2019</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	<i>Dietetyka</i>	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<i>Higiena i bezpieczeństwo żywności</i> <i>Food Hygiene and Safety</i>	
Język wykładowy	<i>polski</i>	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	<i>obowiązkowy</i>	
Poziom modułu kształcenia	<i>I</i>	
Rok studiów dla kierunku	<i>III</i>	
Semestr dla kierunku	<i>6</i>	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	<i>4 p. ECTS (w tym kontaktowe: 2 p. ECTS)</i>	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	<i>Karolina Wójciak</i>	
Jednostka oferująca przedmiot	<i>Katedra Przetwórstwa Surowców Pochodzenia Zwierzęcego</i>	
Cel modułu	<i>a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli</i> <i>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego</i> <i>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego</i> <i>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny</i>	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	<i>DI_W13</i>	<i>W1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny</i>
	<i>DI_W04</i>	<i>W2. Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności</i>
	<i>DI_U10</i>	<i>U1. Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności</i>
	<i>DI_U16</i>	<i>U2. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym</i>
	<i>DI_U18</i>	<i>U3. Posiada umiejętność przygotowywania prac pisemnych i</i>

		wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności.
	DI_K10	K1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności.
	DI_K02	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<p>W1 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin W2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin U1 – sprawozdanie, egzamin U2 – sprawozdanie, egzamin U3 – praca projektowa, sprawozdanie K1 – egzamin K2 – sprawozdanie, praca projektowa</p> <p>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, referat, egzamin.</p>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia Chemia Biochemia Technologia żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<p><u>Wykłady</u>: wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności.</p> <p><u>Ćwiczenia</u>: plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.</p> <p>Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.</p> <p>Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).</p>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p><u>Wykład informacyjny</u> – objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.</p> <p><u>Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne</u> – pokaz, praca z luminometrem, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci</p>	

	<i>prezentacji multimedialnej/plakatu/referatu, dyskusja, analiza przypadków</i>
--	--

Data.....Podpis.....