

## Skrócony opis modułu kształcenia

|  |  |   |
|--|--|---|
| <i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i> | M_D_8<br>S, 2018-2019  |   |
| Kierunek lub kierunki studiów  | Dietetyka  |   |
| Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim  | <b>Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw</b><br>Food Safety and Quality Management  |   |
| Język wykładowy  | polski   |   |
| Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)   | obowiązkowy  |   |
| Poziom modułu kształcenia  | II stopień   |   |
| Rok studiów dla kierunku   | I  |   |
| Semestr dla kierunku   | I  |   |
| <i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>  | Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5   |   |
| Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej  | Małgorzata Karwowska   |   |
| Jednostka oferująca przedmiot  | Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością  |   |
| Cel modułu   | Zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji żywności i potraw  |   |
| Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych   | Nr Efektu Kierunkowego   | Realizowany Efekt Kształcenia   |
|  | DI2A_W08   | W1. Dysponuje wiedzą na temat obowiązujących europejskich i polskich przepisów prawa żywnościowego związanego z prowadzeniem działalności gastronomicznej i cateringu dietetycznego |
|  | DI2A_U05   | U1. Wykorzystuje wiedzę o charakterze interdyscyplinarnym do planowania i realizacji założeń systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw        |
|  | DI2A_K02   | K1. Jest świadomy odpowiedzialności za produkcję wysoko jakościowej żywności (potraw) i jej bezpieczeństwo zdrowotne  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia   | W1 –zaliczenie pisemne<br>U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe),<br>K1 –zaliczenie pisemne<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne |   |
| Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu  | Ocena z ćwiczeń – 50%<br>Ocena z zaliczenia końcowego – 50%  |   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | chemia żywności, mikrobiologia, inżynieria procesowa,  |   |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok.  | Wykłady: przepisy prawa dotyczące  |   |

|   |  |
|---|--|
| 100 słów.                                     | <p>bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dobre praktyki w gastronomii i cateringu dietetycznym, przegląd systemów zarządzania jakością żywności i potraw, obligatoryjne systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, narzędzia zarządzania jakością, audytowanie, certyfikacja, urzędowa kontrola żywności.</p> <p>Ćwiczenia: planowanie i realizacja elementów dokumentacji systemowej i operacyjnej dotyczącej zarządzania jakością i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i potraw.</p> |
| Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe | <p>Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin: Warszawa 2011.</p> <p>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H.Beck: Warszawa 2010.</p>   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <p>wykład problemowy</p> <p>film dydaktyczny</p> <p>ćwiczenia projektowe</p>   |

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