**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i higiena pracy |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Przedmiot do wyboru 1 - BHP w gastronomii / Health and safety in gastronomy |
| Język wykładowy  | polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | drugiego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe /niekontaktowe | 4 (0,96/3,04)  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Agnieszka Latoch |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością |
| Cel modułu | Przekazanie istotnych informacji w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy operatorów żywności pracujących przy produkcji i dystrybucji żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| W1. zna i rozumie rozszerzone zagadnienia dotyczące zagrożeń występujących w środowisku pracy  |
| Umiejętności: |
| U1. potrafi dobierać i stosować metody zapobiegania zagrożeniom oraz redukcji i eliminowania zagrożeń |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. jest gotów aby myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy; etyczny i odpowiedzialny |
| Wymagania wstępne i dodatkowe  | Urządzenia i technologie w przemyśle spożywczym, bhp w rolnictwie i przetwórstwie rolno-spożywczym; technologie produkcji zwierzęcej/systemy produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, bezpieczeństwo eksploatacji maszyn i urządzeń/bezpieczeństwo w użytkowaniu i utrzymaniu maszyn i urządzeń |
| Treści programowe modułu  | Regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w branży gastronomicznej; wymagania sanitarno-higieniczne dotyczące pomieszczeń i wyposażenia przedsiębiorstw gastronomicznych; higiena personelu zatrudnionego w gastronomii przy produkcji różnego rodzaju potraw; zagrożenia związane z wykonywaniem pracy w branży gastronomicznej; bezpieczeństwo zdrowotne potraw |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Literatura podstawowa: 1. Berdowski J.B., Rutkowska H. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów spożywczych. Wyd. Verlag Dashofer sp zo.o. 2000.
2. Kołożyn-Krajewska D. (red.) Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007.
3. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa 2010.
4. Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa 2005.
5. Szlązak J., Szlazak N. Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. AGH, Kraków 2010.

Literatura uzupełniająca:1. Aktualne akty prawne w zakresie BHP oraz prawa żywnościowego
 |
| Planowane formy / działania / metody dydaktyczne | Wykład, zespołowo wykonywane opracowania pisemne / prezentacje multimedialne / projekty, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | SPOSOBY WERYFIKACJI:W1. ocena kolokwium / opracowania pisemnego / prezentacji i wystąpienia / zadania projektowegoU1. ocena kolokwium / opracowania pisemnego / prezentacji i wystąpienia/ zadania projektowegoK1. ocena kolokwium / opracowania pisemnego / prezentacji i wystąpienia/ zadania projektowegoDOKUMENTOWANIE OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ w formie:prac etapowych: elementy projektów/opis zadań wykonywanych na ćwiczeniachprac końcowych: zaliczenie, ocena stanowiska pracy, prezentacja archiwizowanie w formie papierowej/cyfrowej; dziennik prowadzącegoSzczegółowe kryteria przy ocenie zaliczenia i prac kontrolnych* student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części),
* student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),
* student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),

student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 70% średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych kolokwium + 30% średnia arytmetyczna z ocen aktywności – pracy grupowej i indywidualnej, oceny z referatu, itp. ). Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | Formy zajęć: Kontaktowe:* wykłady (7 godz. / 0,28 ECTS)
* ćwiczenia (14 godz. / 0,56 ECTS)
* konsultacje (3 godz. / 0,12 ECTS)

Łącznie 24 godziny / 0,96 ECTSNiekontaktowe:* przygotowanie do kolokwiów (15 godz. / 0,6 ECTS)
* przygotowanie opracowań pisemnych (23 godz. / 0,92 ECTS)
* przygotowanie prezentacji (20 godz. / 0,8 ECTS)
* przygotowanie projektu (18 godz. / 0,72 ECTS)

Łącznie 76 godzin / 3,04 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 7 godz.; w ćwiczeniach – 14 godz.; konsultacjach – 3 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BP\_W04U1 – BP\_U04K1 – BP\_K01 |