**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**Elective 1- Health and safety in gastronomy |
| Język wykładowy  | j. polski |
| Rodzaj modułu  | ~~obowiązkowy~~/fakultatywny |
| Poziom studiów | ~~pierwszego stopnia~~/drugiego stopnia/~~jednolite magisterskie~~ |
| Forma studiów | stacjonarne/~~niestacjonarne~~ |
| Rok studiów dla kierunku | I |
| Semestr dla kierunku | 1 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 4 (2/2) |
| 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 w gastronomii. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:  |
| W1. absolwent zna i rozumie rozszerzone zagadnienia dotyczące zagrożeń występujących w środowisku naturalnym i środowisku pracy oraz metody ograniczające/eliminujące skutki awarii /katastrof w środowisku |
| Umiejętności: |
| U1.absolwent potrafi dobierać i stosować metody zapobiegania zagrożeniom oraz redukcji i eliminowania zagrożeń |
| Kompetencje społeczne: |
| K1. absolwent jest gotów do myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy; etyczny i odpowiedzialny |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BP \_W04U1 – BP \_U04W1 – BP \_K01 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy) | nie dotyczy |
| 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 wymagana*: Aktualne akty prawne w zakresie BHP oraz prawa żywnościowego*Literatura zalecana*:Berdowski J.B., Rutkowska H. Poradnik producenta i dystrybutora artykułów spożywczych. Wyd. Verlag Dashofer sp zo.o. 2000.Dominik P.: BHP w branży gastronomicznej. WSiP, 2018Kasperek A., Kondratowicz M.: Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii. WSiP, 2019Kołożyn-Krajewska D. (red.) Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2007.Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wyd. C.H. Beck, Warszawa 2010.Luning P.A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F. Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie. WNT, Warszawa 2005.Rączkowski B.: BHP w praktyce, ODDK, Gdańsk 2008.Szlązak J., Szlązak N. Bezpieczeństwo i higiena pracy. Wyd. AGH, Kraków 2010.Zalewski R. I. Zarządzanie jakością w produkcji żywności. Wyd. Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, Poznań 2008. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład, zespołowo wykonywane opracowania pisemne, prezentacje multimedialne, wykonanie projektu, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | *Sposoby weryfikacji* W1. sprawdzian pisemny, opracowanie pisemne, przygotowanie prezentacji, przygotowanie zadania projektowegoU1. sprawdzian pisemny, opracowanie pisemne, przygotowanie prezentacji, przygotowanie zadania projektowegoK1. zachowanie i aktywność na zajęciach, wystąpienie ustne *Dokumentowanie osiągniętych efektów uczenia się:*Sprawdziany pisemne, opracowania pisemne, prezentacje multimedialne, dziennik prowadzącego*Szczegółowe kryteria przy ocenie 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,
* 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,
* student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności,
* 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,
* student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy, umiejętności lub kompetencji, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności.
 |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena końcowa = 60% średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych kolokwium + 40% 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 | **Kontaktowe*** wykład (15 godz./0,6 ECTS),
* ćwiczenia (30 godz./1,2 ECTS),
* konsultacje (5 godz./0,2 ECTS),

Łącznie – 50 godz./2 ECTS**Niekontaktowe*** przygotowanie do kolokwiów (10 godz./0,4 ECTS)
* przygotowanie opracowań pisemnych (16 godz./ 0,64 ECTS)
* przygotowanie prezentacji (14 godz./0,56 ECTS)
* przygotowanie projektu (10 godz./0,4 ECTS)

Łącznie 50 godz./2 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | * wykłady - 15 godz.
* ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne - 30 godz.
* konsultacje - 5 godz.
 |