Załącznik nr 4 do Uchwały nr 3/20232024

Senatu UP w Lublinie z dnia 27 października 2023 r.

| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| --- | --- |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej  Implementation of the HACCP into industry practice |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | niestacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | IV |
| Semestr dla kierunku | 7 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2  0,88/1,12 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Prof. dr hab. Jolanta Król |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Oceny Jakości i Przetwórstwa  Produktów Zwierzęcych |
| Cel modułu | Celem modułu jest przygotowanie studentów do aktywnego uczestniczenia w pracach zespołu ds. jakości, a zwłaszcza opracowania, wdrożenia i doskonalenia systemu HACCP w przedsiębiorstwie spożywczym. |
| Efekty uczenia się dla modułu | Wiedza: |
| 1. Wykazuje znajomość zasad i procedur opracowywania oraz wdrażania systemu HACCP w przedsiębiorstwie spożywczym. |
| Umiejętności: |
| 1. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie opracowania, wdrażania i doskonalenia jakości zgodnie z zasadami systemu HACCP w przedsiębiorstwie spożywczym |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. Ma świadomość znaczenia zawodowej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - BC1\_W11, BC1\_W14  U1 - BC1\_U05, BC1\_U10  K1 - BC1\_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich | W1 - InzBC\_W02  U1 - InzBC\_U03 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Prawo żywnościowe, Zagrożenia w produkcji żywności, Kodeks dobrych praktyk |
| Treści programowe modułu | Podstawy prawne systemu HACCP. Zasady i etapy wdrażania systemu HACCP. Realizowanie zadań projektowych w postaci dokumentacji systemowej i operacyjnej systemu HACCP dla wybranej organizacji. Analiza przypadków związanych z utrzymaniem i doskonaleniem systemu HACCP w organizacjach branży spożywczej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Kołożyn–Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, Wyd. C.H. Beck, 2010. 2. Robaczyk A.: Wdrażanie systemu HACCP "krok po kroku", Wyd. Etena, 2013. 3. Trziszka T.: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2009. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykład multimedialny, ćwiczenia, dyskusja, zadania projektowe, analiza przypadków |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – zaliczenie pisemne  U1, K1 – zaliczenie pisemne, ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego,  K1 - dyskusja panelowa  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, archiwizacja zadań projektowych, archiwizacja prac zaliczeniowych.  Szczegółowe 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, * 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, * 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, * 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,   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. |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową | Ocena z ćwiczeń = ocena z zadania projektowego  Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | *Godziny kontaktowe:*  - udział w wykładach – 9 godz.,  - udział w ćwiczeniach – 10 godz.,  - udział w konsultacjach – 2 godz.,  - obecność na zaliczeniu – 1 godz.  *22 godz. kontaktowych/0,88 pkt. ECTS*  *Godziny niekontaktowe:*  - przygotowanie zadania projektowego – 16 godz.  - przygotowanie do zaliczenia – 12 godz.  *28 godz. niekontaktowych/ 1,12 pkt. ECTS*  Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach - 9 godz.,  - udział w ćwiczeniach - 10 godz.,  - udział w konsultacjach – 2 godz.,  - obecność na zaliczeniu – 1 godz.  razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 22 godz. – 0,88 ECTS |