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 | Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności  System documentation to ensure food safety |
| 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 nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z dokumentacją systemu HACCP. Zajęcia praktyczne umożliwią studentom opracowywanie przykładowych dokumentów systemowych i operacyjnych systemu HACCP. Student po zaliczeniu przedmiotu będzie przygotowany do tworzenia dokumentów w praktyce. |
| Efekty uczenia się dla modułu | Wiedza: |
| 1. ma wiedzę dotyczącą zasad opracowywania poszczególnych dokumentów systemowych i operacyjnych systemu HACCP oraz zna wymagania związane z ich nadzorowaniem |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi opracować przykładową Księgę HACCP i dokumenty operacyjne dla wybranej organizacji oraz potrafi podjąć odpowiednie działania w celu jej nadzorowania |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. ma przekonanie o potrzebie tworzenia dokumentacji systemowej i operacyjnej oraz poszerzania wiedzy w tym zakresie |
| 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 | Korzyści wynikające ze stosowania dokumentacji. Zasady dokumentowania systemu. Wytyczne zawarte w ISO/TR 10013. Struktura dokumentacji systemu HACCP (Księga HACCP, procedury, instrukcje, specyfikacje, zapisy). Dokumentacja uzupełniająca. Nadzór nad dokumentacją. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. 1. Dzwolak W., Ziajka S.: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym, Wyd. Studio 108, Olsztyn, 2000. 2. 2. Kołożyn–Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. 3. 3. Raport techniczny ISO/TR 10013:2001. Wytyczne dotyczące dokumentacji systemu zarządzania jakością. |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | wykład multimedialny, ćwiczenia, konsultacje, dyskusja, zespołowe projekty studenckie realizowane w grupach, |
| 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 = średnia ocen z dokumentacji HACCP  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 |