**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego  Safety of collective catering |
| 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 (0,76/1,24) |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. inż. Agnieszka Latoch prof. UP |
| Jednostka oferująca moduł | Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego;  Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością |
| Cel modułu | Opanowanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie zapewniania bezpieczeństwa w żywieniu zbiorowym |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: |
| 1. zna i rozumie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego  2. zna i rozumie pojęcia z zakresu systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, główne założenia systemów obligatoryjnych i dobrowolnych stosowanych w branży żywnościowej |
| Umiejętności: |
| 1. potrafi opracować przykładową dokumentację systemową i operacyjną dla gastronomii  2. potrafi dobrać i ocenić jakość surowców i produktów spożywczych, stosując odpowiednie metody towaroznawcze  3. potrafi opracować kryteria procesu gastronomicznej produkcji żywności spełniającego wymogi jej bezpieczeństwa |
| Kompetencje społeczne: |
| 1. absolwent jest gotów do stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie standardów jakościowych i przepisów prawa żywnościowego.  2. absolwent jest gotów do podjęcia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Chemia żywności, mikrobiologia żywności, kodeks dobrych praktyk, towaroznawstwo produktów roślinnych i zwierzęcych, przechowywanie i dystrybucja żywności |
| Treści programowe modułu | Zapoznanie studentów z zasadmi funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz wytycznymi dobrej praktyki cateringowej zgodne ze specyfikacją techniczną ISO/TS 22002-2 i powiązanymi z jej założeniami aktualnie obowiązującymi aktami prawnymi. Praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy w opracowaniu elementów dokumentacji HACCP dla wybranych potraw. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Dominik P.. Gastronomia, Wydawnictwo Almamer, 2013 2. Czarniecka-Skubina E. (red.) Technologia gastronomiczna, Wyd. SGGW, 2016 3. Czasopisma naukowe i branżowe 4. Aktualne akty prawne oraz wytyczne Komisji Kodeksu Żywnościowego i specyfikacje techniczne |
| Planowane formy / działania / metody dydaktyczne | Wykład, zespołowo wykonywane opracowania pisemne / prezentacje multimedialne / projekty, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1. W2. U1. U2. U3. K1. K2. - ocena opracowania pisemnego / prezentacji i wystąpienia / zadania projektowego / zaliczenia pisemnego  Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, sprawozdania, prezentacje, projekt, zaliczenie pisemne  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 (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% ocena z zaliczenia pisemnego + 30% średnia arytmetyczna z ocen aktywności (pracy grupowej i indywidualnej na ćwiczeniach).  Warunki te są przedstawiane na pierwszych zajęciach z modułu. |
| Bilans punktów ECTS | ***Godziny kontaktowe****:*   * udział w wykładach (5 godz. / 0,2 ECTS) * udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych (10 godz. / 0,4 ECTS) * konsultacje (3 godz. / 0,12 ECTS) * końcowe zaliczenie pisemne (1 godz. / 0,04 ECTS)   *Łącznie - 19 godzin kontaktowych / 0,76 ECTS*  ***Godziny niekontaktowe****:*   * przygotowanie opracowań pisemnych (8 godz. / 0,32 ECTS) * przygotowanie prezentacji (6 godz. / 0,24 ECTS) * przygotowanie projektu (8 godz. / 0,32 ECTS) * przygotowanie do zaliczenia końcowego (9 godz. / 0,36 ECTS)   *Łącznie - 31 godzin niekontaktowych / 1,24 ECTS* |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | * udział w wykładach - 5 godz. * udział w zajęciach ćwiczeniach i laboratoryjnych - 10 godz. * konsultacje - 3 godz. * końcowe zaliczenie pisemne – 1 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – BC1\_W04,  W2 – BC1\_W14,  U1 – BC1\_U05,  U2 – BC1\_U09,  U3 – BC1\_U14,  K1 – BC1\_K01,  K1 – BC1\_K05.  W1 – InzBC\_W01  W2 – InzBC\_W01  U1 – InzBC\_U03  U2 – InzBC\_U03  U3 – InzBC\_U03 |