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 | Kodeks dobrych praktyk  Codex of good practices |
| Język wykładowy | polski |
| Rodzaj modułu | obowiązkowy |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 5 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2  1,28/0,72 |
| 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 przedmiotu jest zapoznanie studentów z wymaganiami dobrych praktyk stosowanych w produkcji żywności. |
| Efekty uczenia się dla modułu | Wiedza: |
| 1. Student zna założenia dobrych praktyk stosowanych w produkcji żywności |
| Umiejętności: |
| 1. Potrafi opracować dobre praktyki GMP/GHP dla poszczególnych obszarów w całym łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu”. |
| 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  K1 - BC1\_K05 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów inżynierskich | W1 - InzBC\_W02 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Prawo żywnościowe |
| Treści programowe modułu | Dobre praktyki w produkcji żywności. Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjna – GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP. Podstawy GMP w produkcji pierwotnej. Zakładowy kodeks GMP/GHP. Aspekty higieniczne projektowania zakładów żywnościowych. Warunki sanitarno-higieniczne przy produkcji żywności. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Higiena maszyn i urządzeń. Higiena osobista pracowników. Procesy mycia i dezynfekcji. Walidacja procesów. Ochrona zakładu przed szkodnikami. Kultura bezpieczeństwa żywności. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Przemysła spożywczy, obrót żywnością i gastronomią. BD Long, 2005.  2. Dokumentacja sanitarna według Dobrej praktyki higienicznej.  3. Opracowania Komisji Kodeksu żywnościowego FAO/WHO odnoszące się do poszczególnych grup żywności |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne | Wykład multimedialny, ćwiczenia, zespołowe zadania projektowe, konsultacje, dyskusja |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1 – zaliczenie pisemne  U1 – zaliczenie pisemne, ocena przygotowania i prezentacji zadania projektowego,  K1- dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach  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 zadań projektowych  Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. |
| Bilans punktów ECTS | *Godziny kontaktowe:*  - udział w wykładach – 14 godz.,  - udział w ćwiczeniach - 15 godz.  - udział w konsultacjach – 2 godz.,  - obecność na zaliczeniu – 1 godz.  *32 godz. kontaktowych/1,28 pkt. ECTS*  *Godziny niekontaktowe:*  - studiowanie literatury – 6 godz.  - przygotowanie zadania projektowego – 6 godz.  - przygotowanie do zaliczenia – 6 godz.  *18 godz. niekontaktowych/ 0,72 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 – 14 godz.,  - udział w ćwiczeniach - 15 godz.  - udział w konsultacjach – 2 godz.,  - obecność na zaliczeniu – 1 godz.  razem z bezpośrednim udziałem nauczyciela: 32 godz. – 1,28 ECTS |