**Karta opisu zajęć (sylabus)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów  | Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Bezpieczeństwo żywienia zbiorowegoSafety of collective catering |
| Język wykładowy  | polski |
| Rodzaj modułu  | fakultatywny |
| Poziom studiów | pierwszego stopnia |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok studiów dla kierunku | III |
| Semestr dla kierunku | 6 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe /niekontaktowe | 2 (1,36/0,64)  |
| 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 żywnościowego2. 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 towaroznawcze3. 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 pisemnegoFormy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, sprawozdania, prezentacje, projekt, zaliczenie pisemneSzczegółowe 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 (15 godz. / 0,6 ECTS)
* udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych (15 godz. / 0,6 ECTS)
* konsultacje (3 godz. / 0,12 ECTS)
* końcowe zaliczenie pisemne (1 godz. / 0,04 ECTS)

*Łącznie - 34 godziny kontaktowe / 1,36 ECTS****Godziny niekontaktowe****:** przygotowanie opracowań pisemnych (4 godz. / 0,16 ECTS)
* przygotowanie prezentacji (3 godz. / 0,12 ECTS)
* przygotowanie projektu (4 godz. / 0,16 ECTS)
* przygotowanie do zaliczenia końcowego (5 godz. / 0,2 ECTS)

*Łącznie - 16 godzin niekontaktowych / 0,64 ECTS* |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | * udział w wykładach - 15 godz.
* udział w zajęciach ćwiczeniach i laboratoryjnych - 15 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,K2 – BC1\_K05.W1 – InzBC\_W01W2 – InzBC\_W01U1 – InzBC\_U03U2 – InzBC\_U03U3 – InzBC\_U03 |