

M uu_uu	BC1n_051
Kierunek lub kierunki studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności
Nazwa modułu kształcenia	Kodeks dobrych praktyk
	Code of good practices
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 0,92/1,08
Tytuł / stopień, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król prof. nadzw. UP
Osoby współprowadzące	Dr Aneta Brodziak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wymaganiami dobrych praktyk stosowanych w procesach produkcji żywności.
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykład: Podstawy systemów zagwarantowania bezpieczeństwa żywności w procesach produkcji (Dobra Praktyka Produkcyjna – GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, Dobra Praktyka Laboratoryjna – GLP). Podstawy GMP w produkcji pierwotnej. Zakładowy kodeks GMP/GHP. Aspekty higieniczne projektowania zakładów żywnościowych. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Mycie, dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Urzędowy nadzór nad żywnością. Ćwiczenia: Założenia higieniczne w projektowaniu zakładów produkujących żywność i zakładów gastronomicznych. Dobre Praktyki: Higieniczna i Produkcyjna jako podstawa wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności – indywidualny projekt studenta.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kodeks żywnościowy – wytyczne Dobrej Praktyki Higienicznej, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk 2004. Opracowania Komisji Kodeksu żywnościowego FAO/WHO odnoszących się do poszczególnych grup żywności http://files.foodmate.com
Planowane formy/ działania/ metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: – Podająca (wykład multimedialny); – Problemowa (dyskusja panelowa)