

**32.a****KARTA PRZEDMIOTU**

Nazwa przedmiotu/modułu:	Podstawy bezpieczeństwa żywności				
Nazwa angielska:	Foundations of Food Safety				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
w zakresie:	Dietoprofilaktyka i dietoterapia/Dietetyka w rekreacji				
Tryb/Poziom studiów:	Stacjonarne / I-go stopnia – licencjackie				
Profil studiów	Praktyczny				
Jednostka prowadząca:	Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych				
Prowadzący przedmiot:	dr inż. Karolina Semeriak-Siecla				
Status przedmiotu:	do wyboru				
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
2	10	15	-	25	1+1
Razem					2
II. Cel przedmiotu:					
C1 – Zapoznanie studenta z możliwymi zanieczyszczeniami żywności C2– Zapoznanie studenta z obligatoryjnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości (GMP, GHP, HACCP) C3 – Zapoznanie studenta z rodzajami weryfikacji i kontroli bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych C4 –Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia dokumentacji odnośnie systemów GHP, GMP C5 – Wyposażenie studenta w wiedze dotyczącą zasad tworzenia Księgi HACCP					
III. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Brak					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się:					
Wykłady EU 1 – Student zna zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w żywności EU2 - Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych. EU3 – Student zna system GMP, GHP oraz niezbędną dokumentację EU4 - Student zna zasady metody HACCP oraz sposoby ich wdrożenia w praktyce.					
Ćwiczenia EU5 - Student zna zasady opracowania dokumentacji systemowej, jej rodzaje oraz metody weryfikacji EU6 – Student potrafi sporządzić dokumentacje odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego. EU7 – Student zna zasady systemów GMP, GHP, HACCP, itp. oraz sposoby przygotowywania dokumentacji i audytowania tych systemów. EU8 – Student zna zasady przeprowadzania kontroli wewnętrznej i audytów wewnętrznych dotyczących systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności EU9 – Student rozumie potrzebę stałego aktualizowania własnej wiedzy , jest świadom własnych ograniczeń i dostrzega potrzeby dalszego zgłębiania wiedzy odnośnie jakości żywności					

V. Treści programowe:		
Forma zajęć: wykłady		Liczba godzin
W1	Zanieczyszczenia fizyczne, chemiczne i biologiczne występujące w żywności.	2
W2	System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli	2
W3	System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja	2
W4	Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000	2
W5	Kontrola zapewnienia bezpieczeństwa żywności w zakładach gastronomicznych.	2
Suma godzin		10
Forma zajęć: ćwiczenia		Liczba godzin
Ćw. 1	Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP	3
Ćw.2	Zapoznanie się z dokumentacją systemu HACCP	2
Cw.3	Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy	5
Ćw.4	Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady	2
Ćw.5	Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej odnośnie bezpieczeństwa produkcji żywności w zakładzie gastronomicznym. Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady.	2
Ćw.6	Audytywanie systemów GMP, GHP, HACCP	1
Suma godzin		15
VI. Narzędzia dydaktyczne:		
1.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne.	
2.	Dokumentacja GHP, GMP	
3.	Księgi HACCP zakładów gastronomicznych	
4.	Komputer	
VII. Metody dydaktyczne:		
1.	Wykład informacyjny	
2.	Opis, objaśnienie lub wyjaśnienie	
3.	Dyskusja dydaktyczna	
4.	Metoda przypadków, sytuacyjna	
5.	Ćwiczenia przedmiotowe	
6.	Metoda projektu	
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)		
F1.	Sporządzona dokumentacja GMP, GHP	
F2	Projekt zaliczeniowy – księga HACCP	
P1	Test jednokrotnego wyboru, pytania otwarte, pytania P/F	
IX. Obciążenie pracą studenta		
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		25
Godziny kontaktowe z nauczyciele w ramach konsultacji		5
Przygotowanie się do zajęć, projekt zaliczeniowy		20
Przygotowanie się do egzaminu		10
SUMA		60
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		2

## X. Literatura podstawowa i uzupełniająca

### Literatura podstawowa

1. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo PWN 2016
2. Olszewski Z. Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym, Wydawnictwo WNT 2014
3. Trziszka T. 2009: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego, Wrocław
4. Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora), 2003: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa

### Literatura uzupełniająca:

5. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo i jakość żywności w erze globalizacji, Wydawnictwo SGH 2009
6. Aktualne Ustawy i Rozporządzenia zamieszczane w Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim.

## XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD WERYFIKACJI

Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny
EU 1	K_W_14, K_K_09	C1	W1	1	1,2,3	P1
EU 2	K_W_14, K_K_09	C1, C2, C5	W1-W5	1	1,2,3	P1
EU 3	K_W_14, K_K_09	C4	W3	1	1,2,3	P1
EU 4	K_W_14, K_U_16, K_U_20, K_K_09	C5	W4	1	1,2,3	P1
EU 5	K_W_14, K_U_02, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C4, C5	Ćw.1-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 6	K_W_14, K_U_02, K_U_16, K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C4, C5	Ćw.1- Ćw.3	1,2,3,4	3,4,5,6	F1, F2, P1
EU 7	K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C2, C3, C4, C5	Ćw.4-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU 8	K_U_20, K_K_01, K_K_02, K_K_09	C3	Ćw.5-Ćw.6	1,2,3,4	3,4,5	F1, P1
EU9	K_K_01, K_K_02, K_K_09	C1-C5	Ćw.1-Ćw.6	1-4	1-5	F1, F2,

## XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Przedmiot kończy się zaliczeniem po semestrze 2 (1 i 2 termin) w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i ćwiczeniowe.

Warunkiem dopuszczenia do kolokwium zaliczeniowego z treści wykładowych jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń.

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie z kolokwium:

bardzo dobry - 90%-100%

plus dobry – 80%-89%

dobry – 70%-79%

plus dostateczny – 60%-69%

dostateczny – 50%-59%

niedostateczny – poniżej 50 %

Kryteria zaliczenia ćwiczeń:

- obecność na zajęciach

– projekt zaliczeniowy – Księga HACCP

– dokumentacja GHP, GMP  
- aktywność w czasie zajęć

### **XIII. INNE PRZYDATNE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

1. Zajęcia odbywają się w salach dydaktycznych Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych budynek nr 3 zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT