

## Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	<i>M_DI_28, N, 2018</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	<i>Dietetyka</i>	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<i>Higiena i bezpieczeństwo żywności</i> <i>Food Hygiene and Safety</i>	
Język wykładowy	<i>polski</i>	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	<i>obowiązkowy</i>	
Poziom modułu kształcenia	<i>I</i>	
Rok studiów dla kierunku	<i>III</i>	
Semestr dla kierunku	<i>5</i>	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	<i>4 p. ECTS (w tym kontaktowe: 2 p. ECTS)</i>	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	<i>Karolina Wójciak</i>	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	<i>a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli</i> <i>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego</i> <i>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego</i> <i>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny</i>	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W08	W1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny.
	DI_W04	W2. Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności.
	DI_U10	U1. Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności.
	DI_U16	U2. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.
	DI_U08	U3. Posiada umiejętność przygotowywania prac pisemnych

		<i>oraz wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności.</i>
	DI_K10	<i>K1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności.</i>
	DI_K02	<i>K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1 – sprawdzian, egzamin  W2 – sprawdzian, egzamin, sprawozdanie  U1 – sprawozdanie, egzamin  U2 – sprawozdanie, egzamin  U3 – praca projektowa, sprawozdanie  K1 – egzamin  K2 – sprawozdanie, praca projektowa  Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, egzamin.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Mikrobiologia  Chemia  Biochemia  Technologia żywności</i>	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i><u>Wykłady:</u> wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności.  <u>Ćwiczenia:</u> plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.</i>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.  Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.  Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (<a href="http://isap.sejm.gov.pl">isap.sejm.gov.pl</a>) i EUR-lex (<a href="http://eur-lex.europa.eu">eur-lex.europa.eu</a>).</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i><u>Wykład informacyjny</u> – objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.  <u>Ćwiczenia audytoryjne</u> – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu, dyskusja, analiza przypadków</i>	

Data.....Podpis.....