

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_D_8 N, 2018-2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw Food Safety and Quality Management	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	I	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Małgorzata Karwowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji żywności i potraw	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W08	W1. Dysponuje wiedzą na temat obowiązujących europejskich i polskich przepisów prawa żywnościowego związanego z prowadzeniem działalności gastronomicznej i cateringu dietetycznego
	DI2A_U05	U1. Wykorzystuje wiedzę o charakterze interdyscyplinarnym do planowania i realizacji założeń systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
	DI2A_K02	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za produkcję wysoko jakościowej żywności (potraw) i jej bezpieczeństwo zdrowotne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 –zaliczenie pisemne U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe), K1 –zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń – 50% Ocena z zaliczenia końcowego – 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	chemia żywności, mikrobiologia, inżynieria procesowa,	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok.	Wykłady: przepisy prawa dotyczące	

100 słów.	<p>bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dobre praktyki w gastronomii i cateringu dietetycznym, przegląd systemów zarządzania jakością żywności i potraw, obligatoryjne systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, narzędzia zarządzania jakością, audytowanie, certyfikacja, urzędowa kontrola żywności.</p> <p>Ćwiczenia: planowanie i realizacja elementów dokumentacji systemowej i operacyjnej dotyczącej zarządzania jakością i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i potraw.</p>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p>Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin: Warszawa 2011.</p> <p>Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H.Beck: Warszawa 2010.</p>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<p>wykład problemowy</p> <p>film dydaktyczny</p> <p>ćwiczenia projektowe</p>

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