

KARTA PRZEDMIOTU**I. Dane podstawowe**

Nazwa przedmiotu	HACCP
Nazwa przedmiotu w języku angielskim	Hazard Analysis and Critical Control Point
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów (I, II, jednolite magisterskie)	I
Forma studiów (stacjonarne, niestacjonarne)	stacjonarne
Dyscyplina	Nauki o zdrowiu
Język wykładowy	polski

Koordinator przedmiotu/osoba odpowiedzialna	Dr Katarzyna Czarnek
---	----------------------

Forma zajęć (<i>katalog zamknięty ze słownika</i>)	Liczba godzin	semestr	Punkty ECTS
Wykład (zdalnie)	15	I	2
Laboratorium (stacjonarnie)	30	I	3

Wymagania wstępne	brak
-------------------	------

II. Cele kształcenia dla przedmiotu

C1 - Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi problematyki zasad systemu HACCP
C2 - Nabywanie przez studentów umiejętności sprawnego posługiwania się systemem HACCP.

III. Efekty uczenia się dla przedmiotu wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych

Symbol	Opis efektu przedmiotowego	Odniesienie do efektu kierunkowego
WIEDZA		
W_01	zasady systemu HACCP	K_W016
UMIEJĘTNOŚCI		
U_01	analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP.	K_U011
U_02	umiejętność stałego dokształcania się	K_U015
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_01	odpowiedzialności za działania własne	K_K06

IV. Opis przedmiotu/ treści programowe

Wykład: Uwarunkowania prawne systemu HACCP. Przepisy prawa obowiązujące w Unii Europejskiej. Przepisy prawa obowiązujące w Polsce dotyczące bezpieczeństwa żywności. Zasady HACCP. Podstawowe pojęcia i definicje HACCP. Analiza zagrożeń. Określenie krytycznych punktów kontroli (CCP). Limity krytyczne w krytycznych punktach kontroli. Procedury monitorowania w krytycznych punktach kontroli. Działania naprawcze.

System HACCP- cele i przyczyny implementacji systemu, - zasady systemu HACCP, - drzewo decyzyjne systemu, - analiza zagrożeń, - wdrażanie systemu HACCP, - dokumentacja systemu. Korzyści i trudności wynikające z funkcjonowania systemu HACCP.

Ćwiczenia: Wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontrolnych oraz ustalenie limitów krytycznych - rodzaje zagrożeń, działania korygujące i zapobiegawcze. Sporządzanie dokumentacji systemu HACCP księga HACCP, niezbędne procedury systemu. Tworzenia procedur i instrukcji w systemie HACCAP.

V. Metody realizacji i weryfikacji efektów uczenia się

Wykład

Symbol efektu	Metody dydaktyczne (lista wyboru)	Metody weryfikacji (lista wyboru)	Sposoby dokumentacji (lista wyboru)
WIEDZA			
W_01	wykład problemowy	Egzamin pisemny	Karta egzaminacyjna
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_01	wykład problemowy	Egzamin pisemny	Karta egzaminacyjna

Laboratorium

Symbol efektu	Metody dydaktyczne (lista wyboru)	Metody weryfikacji (lista wyboru)	Sposoby dokumentacji (lista wyboru)
UMIEJĘTNOŚCI			
U_01 U_02 U_03	Ćwiczenia laboratoryjne, praca zespołowa	Kolokwium, sprawozdania	Sprawdzone kolokwium i sprawozdania
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_01	Ćwiczenia laboratoryjne, praca zespołowa	Kolokwium, sprawozdania	Sprawdzone kolokwium i sprawozdania

VI. Kryteria oceny, wagi...

Ocena	Kryteria oceny	
bardzo dobra (5)	student realizuje zakładane efekty kształcenia w stopniu bardzo dobrym	wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 91-100 %
ponad dobra (4,5)	student realizuje zakładane efekty kształcenia w stopniu ponad dobrym	wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 86-90 %
dobra (4)	student realizuje zakładane efekty kształcenia w stopniu dobrym	wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 71-85%
dość dobra (3,5)	student realizuje zakładane efekty kształcenia w stopniu dość dobrym	wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 66-70%
dostateczna (3)	student realizuje zakładane efekty kształcenia w	wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie 51-65%

	stopniu dostatecznym	
niedostateczna (2)	student realizuje zakładane efekty kształcenia w stopniu niedostatecznym	wykazuje znajomość treści kształcenia na poziomie poniżej 51%

V. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności studenta	Liczba godzin
Liczba godzin kontaktowych z nauczycielem	45
Liczba godzin indywidualnej pracy studenta	80

VI. Literatura

Literatura podstawowa i uzupełniająca
Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 2009r., "Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka", wyd. C.H. Beck Warszawa.
Dzwolak W., Ziajka S., 2000r., "Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym", wyd. Studio 108 Olsztyn.
Dzwolak W., 2005r., "GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Przemysł spożywczy, obrót żywnością i gastronomia", wyd. BDL Olsztyn.
Dzwolak W., 2008r., "Bezpieczeństwo żywności wg ISO 22000. Produkcja, obrót żywnością i gastronomia", wyd. BDL Olsztyn.