

Rok akademicki:		Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	--	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	System bezpieczeństwa żywności HACCP w przemyśle spożywczym			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	HACCP food safety system in the food industry				
Kierunek studiów:	Technologia żywności i żywienie człowieka				
Koordinator przedmiotu:	Dr hab. Krzysztof Dasiewicz				
Prowadzący zajęcia:	Dr hab. Krzysztof Dasiewicz, dr inż. Lech Adamczak				
Jednostka realizująca:	Wydział Nauk o Żywności, Katedra Technologii Żywności, Zakład Technologii Mięsa				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywności				
Status przedmiotu:	a) przedmiot fakultatywny	b) stopień I rok III	c) stacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr letni	jęz. wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem zajęć wykładowych jest zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami oraz praktycznym wykorzystaniem systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład: liczba godzin 15; b) ćwiczenia laboratoryjne: liczba godzin 0;				
Metody dydaktyczne:	wykład, dyskusja, rozwiązywanie problemów				
Pełny opis przedmiotu:	Tematyka wykładów: Przedstawienie aktualnego stanu prawnego i wymagań dotyczących systemu HACCP; Systemy GHP, GMP jako warunki podstawowe i konieczne do wprowadzenia systemu HACCP; Charakterystyka zagrożeń w przemyśle spożywczym; Etapy wdrażania systemu HACCP; analiza zagrożeń, krytyczne punkty kontroli, dokumentacja w systemie HACCP.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Ogólna technologia żywności				
Założenia wstępne:	Student powinien posiadać ogólną wiedzę z zakresy technologii, higieny i mikrobiologii.				
Efekty kształcenia:	01 - zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym; 02 - potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym podstawowe typy zagrożeń;	03 - zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu 04 - zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Efekt 01, 02, 03, 04 – kolokwium zaliczeniowe				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Prace zaliczeniowe –treść pytań z oceną				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	100% wynik kolokwium zaliczeniowego (uzyskanie minimum 51% z kolokwium zaliczeniowego oraz min. 51% z zakresu poszczególnych efektów)				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> HACCP - Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności: D. Kołozyn-Krajewska, T. Sikora. SITSpoż NOT, Warszawa, 1999; HACCP – przewodnik do wprowadzania systemu HACCP w przemyśle mięsnym i drobiarskim: Praca pod redakcją P. Kitmana. Fundacja Programów Pomocy dla Rolnictwa, 1999; Poradnik Producenta i dystrybutora artykułów spożywczych: praca zbiorowa pod redakcją J. Berdowskiego i H. Rutkowskiej, Verlag Dashofer sp. z o.o., 1999; HACCP program do samodzielnego wdrażania systemu bezpieczeństwa żywności z komentarzem praktycznym. Wyd. FORUM Sp z o.o. 2004 				
UWAGI:	Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 51% ogólnej liczby punktów z materiału wykładowego. Student który uzyskał 51-60% sumarycznej liczby punktów otrzymuje ocenę 3,0; 61-70% - 3,5; 71-80% - 4,0; 81-90% - 4,5 a 91-100% - 5,0				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	1 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	0 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01	zna aktualny stan prawny dotyczący systemu HACCP oraz zasady GMP i GHP w przemyśle spożywczym;	K_W09
02	potrafi zdefiniować i odnaleźć w procesie produkcyjnym typy zagrożeń;	K_U04
03	zna ogólne zasady kontroli i zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym i żywieniu	K_W09
04	zna zasady wdrażania i dokumentowania systemu HACCP	K_W09
05	Dodaj tekst	Dodaj tekst