



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

<b>KIERUNEK</b>	<b>Turystyka i Rekreacja</b>
<b>SPECJALNOŚĆ</b>	Hotelarstwo i Gastronomia
<b>TRYB STUDIÓW</b>	Stacjonarny / niestacjonarny
<b>SEMESTR</b>	VI/ I stopnia

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>System HACCP w gastronomii, hotelarstwie i turystyce</b>	HG_MKPR_S_16 HG_MKPR_NST_16
<b>Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć</b> • wykłady	Studia stacjonarne – 30 w Studia niestacjonarne – 8 w	

<b>Cele kształcenia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu wdrażania, monitorowania, weryfikacji i audytowania systemu HACCP</li> <li>– Przekaz podstawowej wiedzy z zakresu systemu zapewnienia jakości żywienia i żywności</li> <li>– Zapoznanie z zasadami z zakresu wyznaczania i monitorowania Krytycznych Punktów Kontroli</li> </ul>		
--------------------------	---	--	--

<b>Efekty kształcenia dla przedmiotu</b>			
<b>Numer</b>	<b>Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:</b>	<b>Odniesienie efektów kształcenia dla programu</b>	<b>Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru</b>
<b>W zakresie wiedzy</b>			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną ze studiowanym kierunkiem studiów	K_W01	P6S_WG
W02	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w obiektach turystyczno-hotelarskich i gastronomicznych	K_W06	P6S_WG/K
W03	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W10	P6S_WK
<b>W zakresie umiejętności</b>			
U01	Posiada specjalistyczne umiejętności manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów i wybraną specjalnością	K_U01	P6S_UW

U02	Potrafi wykonać zadania związane z obsługą konsumenta, gości i turysty na wybranych stanowiskach pracy	K_U17	P6S_UW
<b>W zakresie kompetencji</b>			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom	K_K03	P6S_KR

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01-W03	x		x	x
U01-U02	x		x	x
K01- K02	x		x	x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
<b>Wykłady</b>		
1	PODSTAWOWE AKTY NORMATYWNE I POJĘCIA Z ZAKRESU PRZEDMIOTU – 2 godz. - Akty normatywne regulujące warunki zdrowotne żywności i żywienia - Systemy zarządzania - Rola człowieka w systemie zapewnienia jakości żywienia i żywności - Słownik terminów	K_W01
2	WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO ŻYWNOCI – 2 godz. - Rodzaje zagrożeń w produkcji żywności - Zagrożenia fizyczne - Zagrożenia chemiczne - Zagrożenia biologiczne	K_W06 K_W10
3	SYSTEMY ZAPEWNIENIA JAKOŚCI ŻYWIENIA I ŻYWNOCI – 2 godz. - Rodzaje systemów - Zakres Dobrej Praktyki Produkcyjnej - Zakres Dobrej Praktyki Higienicznej - Zakres Analizy Zagrożeń i Krytycznego Punktu Kontroli - Systemy zarządzania wg Norm ISO 9000 - Totalne Zarządzanie Jakością	K_W01 K_U01 K_U17

4	ZASADY KONTRUOWANIA CIĄGÓW TECHNOLOGICZNYCH I DOBORU URZĄDZEN – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterystyka procesu technologicznego</li> <li>- Rodzaje operacji technologicznych, kontroli i transportu</li> <li>- Wymagania w zakresie konstruowania ciągów technologicznych</li> <li>- Rodzaje sprzętu gastronomicznego</li> <li>- Wymagania w zakresie doboru maszyn i urządzeń</li> </ul>	K_W01 K_W06 K_W10
5	WYMAGANIA SANITARNO-HIGIENICZNE DLA ZAKŁADÓW I W ZAKRESIE UTRZYMANIA HIGIENY W OBIEKCIE – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lokalizacja i otoczenie zakładu</li> <li>- Procesy mycia i dezynfekcji</li> <li>- Zaopatrzenie w wodę</li> <li>- Kontrola odpadów</li> <li>- Zabezpieczenie przed szkodnikami</li> <li>- Szkolenie personelu</li> <li>- Higiena personelu</li> <li>- Pomieszczenia socjalne</li> </ul>	K_W01 K_U01 K_U17
6	CHARAKTERYSTYKA SYSTEMU HACCP – 2 godz., <ul style="list-style-type: none"> <li>- Istota systemu</li> <li>- Korzyści i ograniczenia systemu</li> <li>- Uwagi praktyczne przy wdrażaniu systemu</li> <li>- Etapy działań przy wdrażaniu systemu</li> </ul>	K_W01 K_U01 K_U17
7	PREZENTACJA PRODUKTÓW DO UTRZYMANIÓW HIGIENY W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH – 2 godz.	K_W01 K_W06 K_U01 K_U17
8	ZASADY DOBREJ PRAKTYKI PRODUKCYJNEJ /HIGIENICZNEJ/ GMP – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dobra Praktyka Higieniczna</li> <li>- Dobra Praktyka Produkcyjna</li> <li>- Współzależność pomiędzy praktykami a systemem HACCP</li> <li>- Sanitarne Punkty Kontroli</li> </ul>	K_W01 K_U01 K_U17
9	HACCP – PLANY HIGIENY – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zakres planu higieny</li> <li>- Procedury czyszczenia</li> <li>- Opisy produktów i instrukcje użytkowania</li> <li>- Karty charakterystyki produktów</li> <li>- Dokumentowanie procedur</li> </ul>	K_W01 K_W06 K_U01 K_U17
10	WDRAŻANIE SYSTEMU HACCP – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zasady obowiązujące przy wdrażaniu systemu</li> <li>- Czynności wstępne</li> <li>- Diagram produkcji</li> <li>- Ustalanie limitów krytycznych</li> <li>- Dokumentowanie</li> </ul>	K_W01 K_W06 K_U01 K_U17
11	DIAGRAM PRODUKCYJNY I LISTA ZAGROŻEŃ – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rodzaje sposobów produkcji i dystrybucji posiłków</li> <li>- Lista potencjalnych zagrożeń</li> <li>- Wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontroli</li> <li>- Procedury weryfikacyjne</li> </ul>	K_W01 K_W06 K_U01 K_U17
12	KSIEGA JAKOŚCI HACCP – 2 godz. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zakres księgi jakości</li> <li>- Sposób dokumentowania i zapisów</li> <li>- Przykładowa księga jakości HACCP</li> </ul>	K_W01 K_W06 K_U01 K_U17
13	LIMITY KRYTYCZNE I MONITOROWANIE KRYTYCZNYCH	K_W01 K_W06 K_U01

	<p>PUNKTÓW KONTROLI /CCP/ – 2 godz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limity krytyczne dla CCP</li> <li>- Monitorowanie CCP</li> <li>- Działania korygujące</li> <li>- Procedury weryfikacji systemu</li> <li>- Sposób dokumentowania i zapisów</li> </ul>	K_U17
14	<p>AUDYTOWANIE SYSTEMU – 2 godz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cel audytowania</li> <li>- Audyt zerowy</li> <li>- Audyty okresowe</li> </ul>	<p>K_W01 K_W06 K_U01 K_U17</p>

Formy prowadzenia zajęć				
Efekt kształcenia	Formy zajęć			
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	Inna/prezentacja
W01-W03	x	x	x	x
U01-U02	x	x	x	x
K01-K02	x	x	x	x

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W03	<p>Student nie ma ogólnej wiedzy związanej HACCP-em Nie zna i nie rozumie potrzeby zmian zachodzących w życiu człowieka. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat przedmiotu oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu.</p>	<p>Student zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z HACCP-em oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu.</p>	<p>Student ma ogólną wiedzę związaną z HACCP-em oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. krajoznawstwa oraz dziedzin komplementarnych. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu przedmiotu Umie</p>	<p>Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z HACCP-em oraz dziedzin komplementarnych związanych z obszarem przedmiotu. Zna i rozumie potrzebę zmian zachodzących w życiu człowieka. Posiada aktualną wiedzę na temat przedmiotu.</p>

			zastosować je w życiu i praktyce.	Umie zastosować je w życiu i praktyce.
U01÷U02	Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata, zmian jakie są wymagane na różnych płaszczyznach życia. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki HACCP	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę dotyczącą HACCP	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki HACCP. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do poprawy jakości życia.	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki HACCP Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu przedmiotu w życiu i praktyce.
K01÷K02	Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów/institucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec konsumenta, klienta i gościa oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie HACCP Nie potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia ochrony bezpieczeństwa we wszystkich obszarach życia. Nie charakteryzuje się	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /institucji w zakresie HACCP.	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /institucji w zakresie HACCP. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie HACCP.	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do /institucji w zakresie HACCP. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie HACCP. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia poprawy jakości życia i różnych obszarach funkcjonowania. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.

	aktywną postawą świadomego konsumenta.			
--	--	--	--	--

<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</b>	2 punkty ECTS
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach: .....30 godz., - wykonanie pracy pisemnej: .....7 godz., - udział w konsultacjach.....3 godz., - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu: ..... 10 godz.
Łączny nakład pracy studenta   50 godz.	
<b>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</b>	2 punkty ECTS
	<b>Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta:</b> - udział w wykładach: .....8 godz., - przygotowanie do udziału w wykładach.....12 godz., - wykonanie pracy pisemnej: .....10 godz., - udział w konsultacjach..... 3 godz., - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu: ..... 17 godz.
Łączny nakład pracy studenta   50 godz.	

<b>Literatura podstawowa</b>	1. USTAWA o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 2006r z poprawkami, zawarta w obwieszczeniu MARSZAŁKA SEJMU RP z dnia 08.04.2015r. 2. -H. TURLEJSKA, U. PELZNER i inni Przewodniki i Poradniki z zakresu funkcjonowania i praktycznego wdrażania systemu HACCP
<b>Literatura uzupełniająca</b>	3. PORADNIK ECOLAB w sprawie praktycznego wdrażania systemu HACCP W GASTRONOMII