WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	**Turystyka i Rekreacja**
SPECJALNOŚĆ	Zarządzanie Kryzysowe w Turystyce i Rekreacji
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny
SEMESTR	III / I stopnia

Nazwa przedmiotu	**Bezpieczeństwo żywienia w hotelarstwie**	**II ROK** ZKwTiR_MKS_S_9
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr	
• **Wykład**	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr	
Cele kształcenia:	— zdobycie wiedzy na temat bezpieczeństwa żywności — zdobycie wiedzy na temat obowiązującego prawodawstwa w zakresie bezpieczeństwa żywności	

Efekty kształcenia dla przedmiotu	**Bezpieczeństwo żywienia w hotelarstwie**		
Numer	**Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:**	**Odniesienie do efektów kształcenia dla programu**	**Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny**
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem	K_W01	P6S_WK
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z przedmiotem	K_W02	P6S_WK
W03	Ma ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej	K_W05	P6S_WK
W04	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	K_W10	P6S_WK P6S_WG
W05	Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	K_W21	P6S_WK
W06	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WK P6S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu turystyki i rekreacji dla potrzeb praktyki gospodarczej	K_U05	P6S_UW
U02	Potrafi przygotować i prezentować w formie ustnej, pi-	K_U11	P6S_UW

	semnej i elektronicznej wyniki własnych działań		
U03	Potrafi prawidłowo interpretować zjawiska społeczne (kulturowe, polityczne, prawne i ekonomiczne) w zakresie turystyki i rekreacji	K_U13	P6S_UW
U04	Posiada umiejętność stosowania działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób u gości i personelu obiektu turystycznego	K_U20	P6S_UW P6S_UU
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów	K_K02	P6S_KK

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia

Efekt kształcenia	Forma oceny										
	Egzamin pisemny	Egzamin ustny	Zaliczenie pisemne	Zaliczenie ustne	Kolokwium pisemne	Kolokwium ustne	Test	Projekt	Praca pisemna	Prezentacja multimedialna	Aktywność	Inna
W01			X	X						X	X	X
W02			X	X						X	X	X
W03			X	X						X	X	X
W04			X	X						X	X	X
W05			X	X						X	X	X
W06			X	X						X	X	X
U01			X	X						X	X	X
U02			X	X						X	X	X
U03			X	X						X	X	X
U04			X	X						X	X	X
K01			X	X						X	X	X
K02			X	X						X	X	X

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	Podstawowe regulacje prawne ustawodawstwa żywnościowego Unii Europejskiej dotyczącej: higieny środków żywnościowych, urzędowej kontroli żywności, zanieczyszczeń żywności, dodatków do żywności, dietetycznych środków spożywczych	

	przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci, osób dorosłych a także specjalnego żywieniowego przeznaczenia, znakowania żywności, materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością, urzędowej kontroli, ochrony nazw i znaków.	W01 W02 W03 W04 W05 W06 U01 U02 U03 U04 K01 K02
T_02	Polskie ustawodawstwo żywnościowe: Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia: wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności, dozwolonych substancji dodatkowych i innych składników żywności; warunki produkcji i obrotu; zasady przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności.	
T_03	Prawne aspekty działania systemów bezpieczeństwa żywności w Unii Europejskiej i Polsce: rola i zakres działania Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz Europejskiego Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych; żywność modyfikowana genetycznie w prawie europejskim i polskim; polskie regulacje prawne zapewniające bezpieczeństwo żywności; ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia.	
T_04	System kontroli wewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności: pojęcie, definicja i zakres działania Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Laboratoryjnej; definicja i zasady systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych.	
T_05	System kontroli zewnętrznej jakości i bezpieczeństwa żywności: rola i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.	

Formy prowadzenia zajęć												
Efekt kształcenia	**Formy zajęć**											
	Wykład	**Ćwiczenia**	**Lektorat**	**Seminarium**	**Praktyka zawodowa**	**Dyskusja**	**Prezentacja multimedialna**	**Praca z tekstem**	**Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”)**	**Praca pisemna**	**Praca w grupach**	**Inna**
W01	X					X	X	X				X
W02	X					X	X	X				X
W03	X					X	X	X				X
W04	X					X	X	X				X
W05	X					X	X	X				X
W06	X					X	X	X				X
U01	X					X	X	X				X
U02	X					X	X	X				X
U03	X					X	X	X				X
U04	X					X	X	X				X
K01	X					X	X	X				X
K02	X					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	Nie ma ogólnej wiedzy związanej z przedmiotem	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem	W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem
W02	Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z przedmiotem	W stopniu dostatecznym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z przedmiotem	W stopniu dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z przedmiotem	W stopniu bardzo dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z przedmiotem
W03	Nie ma ogólnej wiedzy dotyczącej specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej	W stopniu dobrym ma wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę dotyczącą specyfiki funkcjonowania podstawowych sektorów gospodarki turystycznej
W04	Nie zna zasad promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	W stopniu dostatecznym zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	W stopniu dobrym zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	W stopniu bardzo dobrym zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy
W05	Nie potrafi zdefiniować i nie rozumie podstawowych pojęć z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Nie potrafi zdefiniować ale rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Potrafi zdefiniować i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia	Świetnie definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu jakości żywności w aspekcie zdrowego trybu życia
W06	Nie posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dostatecznym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka
U01	Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu dostatecznym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku dla potrzeb praktyki gospodarczej	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku) dla potrzeb praktyki gospodarczej
U02	Nie potrafi przygotować i prezentować w formie ustnej, pisemnej i elektronicznej wyników własnych działań	Potrafi przygotować i prezentować w formie ustnej, pisemnej i elektronicznej wyniki własnych działań	Dobrze potrafi przygotować i prezentować w formie ustnej, pisemnej i elektronicznej wyniki własnych działań	Świetnie potrafi przygotować i prezentować w formie ustnej, pisemnej i elektronicznej wyniki własnych działań
U03	Nie potrafi prawidłowo interpretować zjawisk społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych	Słabo identyfikuje zjawiska społeczne (kulturowe, polityczne, prawne i gospodarcze) w zakresie turystyki	Identyfikuje zjawiska społeczne (kulturowe, polityczne, prawne i gospodarcze) w zakresie turystyki i re-	Nie ma problemu z identyfikacją zjawisk społecznych (kulturowych, politycznych, prawnych i gospodar-

	i gospodarczych) w zakresie turystyki i rekreacji	i rekreacji	kreacji	czych) w zakresie turystyki i rekreacji
U04	Nie posiada umiejętności stosowania działań profilaktycznych i ochronnych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób u gości i personelu obiektu turystycznego	W stopniu dostatecznym posiada umiejętność stosowania działań profilaktycznych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób u gości i personelu obiektu turystycznego	W stopniu dobrym posiada umiejętność stosowania działań profilaktycznych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób u gości i personelu obiektu turystycznego	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętność stosowania działań profilaktycznych zabezpieczających przed wystąpieniem chorób u gości i personelu obiektu turystycznego
K01	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie	Niezbyt rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
K02	Nie jest świadomy poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów	Nie jest w pełni świadomy swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów	Jest świadomy swojej wiedzy, umiejętności |i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów	Jest w pełni świadomy swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	**2 punkty ECTS**	
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: – udział w wykładach..…..... 30 godz.	
Łączny nakład pracy studenta	30 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: – przygotowanie prezentacji multimedialnej…….. 15 godz. – udział w konsultacjach……..... 5 godz. – przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu……..... 25 godz.	
Łączny nakład pracy indywidualnej studenta	45 godz.	

Literatura podstawowa	1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006, nowelizacja z 01.01.2015 2. Trziszka T., Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, UP, Warszawa 2009 3. Kowalczyk S., Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji, SGH, Warszawa 2009
Literatura uzupełniająca	1. Kołożyn-Krajewska D. (red.) Higiena produkcji żywności, SGGW, Warszawa 2001 2. Greting H., Duda G., Żywność a zdrowie i prawo, PZWL, Warszawa 2004

Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Adres mailowy: wlodzimierz.dolata@wshig.poznan.pl